



栗東市立学校給食共同調理場様

地域の食を育む給食調理場。ドライエアーで衛生管理

“食べることは楽しい”
給食を「生きた学びの教材」に

栗東市立学校給食共同調理場様（以下、敬称略）は、平成30年9月に旧施設の老朽化により新築移転されました。新しい施設は1日最大約8,000食の調理能力を持ち、小学校・中学校・保育園・幼稚園への給食提供をしています。

調理室には和え物室と炊飯室が新設されました。和え物室には加熱野菜を急速冷却できる真空冷却機が備えられ、細菌の繁殖を抑えつつ葉野菜の食感が残せるようになっています。また、炊飯室を設けたことで、温かいご飯とおかずを一緒に届けることができ、炊き込みご飯なども提供しやすくなっています。

食材は地産地消にこだわり、滋賀県から「環境こだわり農産物」の認証を受けた栗東産のお米や、旬の野菜がつかわれます。子どもたちが給食を通して地域の食材を知り、食べることは楽しいと感じるよう、生きた学びの教材として食育を推進しています。



炊飯室(ガス連続炊飯器)

徹底した衛生管理
安全で安心な給食を

作業区域は準備区域、汚染作業区域、非汚染作業区域の3つのゾーンに分けられています。準備室では、徹底した手洗いや消毒のほか、エアーカーテンで衣服についた埃等を落とし、異物混入を防いでいます。汚染区域と非汚染区域の往来には着衣を交換し、パススルー冷蔵庫で食材だけを移動するなど、交差汚染を防ぐための管理がおこなわれています。

学校給食共同調理場では衛生効果と作業効率を高めるドライシステム方式が採用されました。床を乾いた状態に保つことにより、食中毒の原因となる菌の繁殖を防ぎ、調理従事者の負担軽減につながります。

また、衛生環境を保持するための設備として「外調機」も採用されました。新鮮な外気を供給しながら除湿をおこない、外気供給量を制御することで室内を陽圧化することができます。新設されたアレルギー対応室では、外調機で室内を陽圧化して他の食材等の混入を防ぎ、安全・安心な給食を提供しています。



アレルギー除去食対応ポット



調理の様子

USER PROFILE

滋賀県栗東市
栗東市立学校給食共同調理場様

納入製品
空冷HP式立形ルーフトップ外調機 & 空調機

納入年度
2018年5月（2020年9月取材）



ルーフトップ外調機による外気導入で労働環境も改善

外気処理による除湿効果を実感

栗東市立学校給食共同調理場では、朝7時過ぎから食材の下処理を開始します。10時から11時の1時間ほどが調理室稼働のピークとなり、11時頃から順次配送に向かいます。給食調理等委託業者である株式会社東テストィパルの三谷様、津野様にお話を伺いました。

三谷様 炊飯とおかずのラインが同時に動くと、たいへんな熱気になります。一般的に調理場では衛生面に配慮して、暑くても風を使うことは好ましくなく、スポット空調もできません。ここは外調機を運転すると除湿された空気が入り、涼しく感じます。衛生的であるとともに恵まれた働きやすい環境だと思います。

津野様 パススルー冷蔵庫の表面は、下処理室側と比べると、加熱調理室側の表面は結露しています。外調機をつけると、たちまち冷蔵庫の表面が乾燥していくのが見えます。除湿されていると実感します。

食品工場や給食センターで多数採用実績 食品衛生管理に貢献

ルーフトップ外調機の特長

省スペースで省エネ運転

冷媒配管工事不要の室外機一体形設計で、ゾーン別、調理室別に設置することができます。調理室の稼働状況により個別空調し、省エネが図れます。

調理場の陽圧化

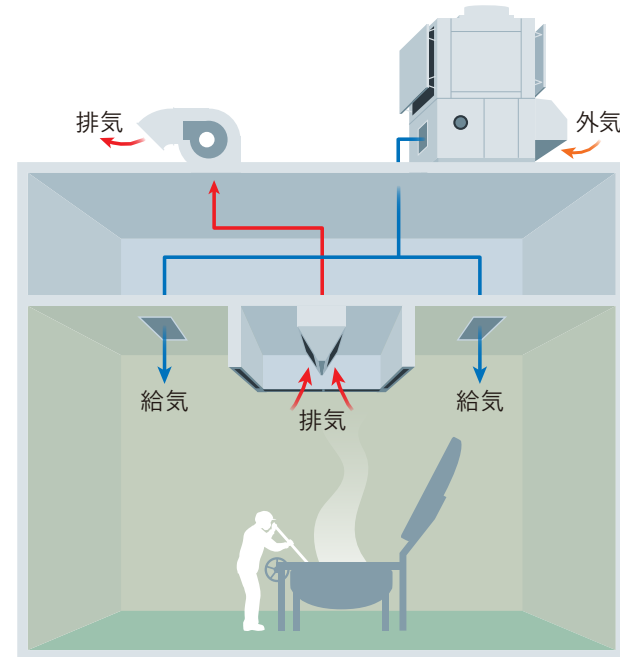
ルーフトップ外調機で給気量を調整し、室内を陽圧化することができます。隣接した部屋より室圧を高めることで、外部からの異物混入を防ぎます。

温湿度管理に貢献

学校給食法の規定では「調理場は換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80％以下に保つよう努めること」とされています。外調機で整えた空気を室内に供給することで、エアコンの負荷と湿度を抑え、環境の改善に貢献します。湿度を抑えることは結露やカビ・菌の抑制にもつながります。



給食配送車



給排気フローイメージ



屋上に設置されたルーフトップ外調機と排気筒