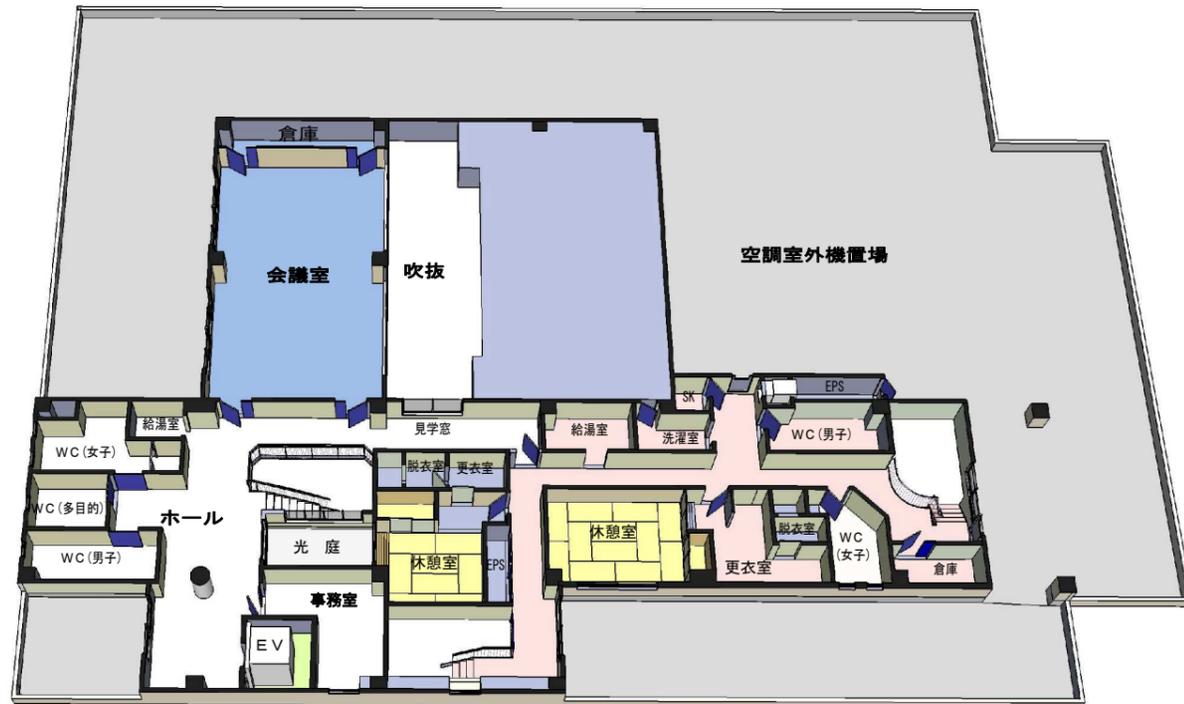


河南町立学校給食センター

心身共に健康な子どもを育てる
安全で安心な学校給食



太陽光パネル（屋上）



会議室



見学窓

◎施設の概要

敷地面積 3,385 m² 延床面積：1,629.71m² 構造・規模：鉄骨造・2階建
1階：1,228.70m²
2階：401.01m²

- ・施設 1階 事務室、検収室、下処理室、焼き物・蒸し物室、煮炊き・調理室
特別調理室、和え物室、コンテナプール、洗浄室
2階 事務室、会議室、見学通路、調理員休憩室

- ・設備 エレベーター、ダムウォーター、太陽光パネル、厨芥処理及び廃水除害設備

◎工事費

- ・本体工事（建築・電機・機械） 580,743,480円（税込） (株)今西組
- ・厨房設備工事 125,685,000円（税込） (株)中西製作所
- ・設計監理業務 15,225,000円（税込） (株)板垣建築事務所

◎工期 平成25年8月 着工 平成26年6月 竣工

◎調理能力 1,500食/日

◎衛生管理 ドライシステム

◎運営方式 調理、配送業務とも委託



河南町立学校給食センター
大阪府南河内郡河南町大字白木1245番地
TEL. 0721-93-6310



検収室

野菜類・肉魚類は別々のカウンターで荷受・検品等をし相互汚染を防ぎます。前室を設け、昆虫等の侵入を防ぎます。



球根皮むき機（検収室）

球根皮むき機を設置し、下処理室へ泥を持ち込みません。



下処理室（野菜類）

野菜等はFEクリーン水生成装置のついた4つのラインで洗浄殺菌し調理室へ送ります。必要であればパススルー冷蔵庫を使用します。生ごみは粉碎機内蔵シンクで処理します。



下処理室（肉・魚類）

肉・魚類専用の下処理室を設け、他の調理室への汚染を防ぎます。

安全で美味しい給食を提供できる給食センター

- ・ HACCP の概念を順守し、一方通行の動線と明確な衛生区分を確保した配置計画
- ・ 食物アレルギー対応専用の調理室を設置
- ・ コンテナイン消毒保管機によるノロウイルス対策
- ・ ドライシステムで安全安心な給食を提供
- ・ 調理専門業者への委託で優秀な調理師による均質かつ高品質な調理を提供

人・環境にやさしい給食センター

- ・ カゴごと 食器洗浄システムや新油廃油供給システム等の導入により作業負担を軽減
- ・ 生ゴミ処理機と 厨芥処理機を連結させゴミ排出量を大幅に削減
- ・ 誤作動、誤操作防止に配慮した機器の導入により作業員の安全性を確保
- ・ 二重断熱構造や直接ダクト 排気による快適な作業環境の確保

コスト低減を実現する給食センター

- ・ デマンドを考慮した機器、熱源を選定しランニングコストを抑制
- ・ 省エネ機器の導入により光熱水費を削減
- ・ 直接ダクト方式の採用や排気フードレス仕様の機器の採用による空調負荷の低減
- ・ 太陽光発電の設置



1階平面図



揚げ物・焼き物・蒸し物調理室

ガス連続式フライヤーで揚げ物、ガススチームコンベクションオーブンで焼き・蒸し・蒸し焼きの調理をします。パススルー方式で相互汚染を防ぎます。



煮炊き調理室

空調に影響の少ない、放射熱を抑えた低輻射蒸気回転釜5台とガス回転釜2台を設置しています。ドライ対応なので、調理中に床を濡らすこともありません。



和え物室

和え物・サラダ類を作る部屋を独立させ、他の食材等からの汚染を防ぎ温度管理も容易です。和え物用食缶の消毒保管庫は、熱消毒したあと自動で冷却されるので、料理の温度管理も容易です。



厨芥処理室

生ゴミ消滅型の生ゴミ処理機により、粉碎機内蔵シンクで減容されたゴミを生物分解して排水します。



洗浄室

残菜は計量したあと、粉碎機内蔵シンクで処理します。残菜等を保管しておく必要がないので衛生的です。（右側）
汚染される可能性が高いコンテナを丸ごと洗浄することができます。（中央）
カゴごと洗浄機を設置しています。数える作業がなくなるので、作業が軽減され時間短縮につながります。（左側）



コンテナプール

コンテナイン消毒保管庫で、コンテナと食器を同時に消毒保管できるので安心です。



特別調理室

食物アレルギー対応食を調理する時、他の食材からのアレルギー物質の混入を防ぐため、完全に独立した部屋で調理できます。