

## 施設概要

名称：釜石市学校給食センター

所在地：釜石市鶉住居町第10地割30番地1

施設規模：構造 鉄骨2階建て

敷地面積 5,265.30 m<sup>2</sup>

延床面積 2,516 m<sup>2</sup>

着工：平成30年10月

竣工：令和元年12月

給食開始：令和2年4月

調理方法：ドライシステム

コンテナ台数：34台（大17、小17）

調理予定日数：200日以内

調理能力：最大2,600食/日

配送校数：14校（小学校9校、中学校5校）

施行会社：設計・監理 株式会社長大

建築工事 日鉄住金テックスエンジニア株式会社

電気設備 興和電設

機械設備 東北水道工事

厨房設備 株式会社中西製作所



## 連絡先

釜石市学校給食センター

〒026-0301

釜石市鶉住居町第10地割30番地1

TEL：0193-29-1271

FAX：0193-29-1281



# 釜石市学校給食センター



# 釜石市学校給食センターの諸室紹介

## 検収室



1

納入業者の食材を荷受けして、食品の温度、鮮度、数量などを確認します。肉魚卵類と野菜類それぞれ専用の荷受け口を設け、食材の交差汚染の防止に配慮しています。また荷受け口にはエアーカーテンを配置して外部からの埃や虫などの流入を防ぎます。

## 野菜類下処理室



2

検収室で確認をした野菜を種類ごとに三槽シンクでしっかり洗浄します。洗浄水の温度は、20～25℃(夏の水温)以上に上げないように、お湯・水の調整を行います。給水栓は、手指を介した二次汚染を防ぐため、足で操作します。

## 肉・魚・卵類下処理室



3

肉・魚類の下処理後、パススルー冷蔵庫を通すことにより、焼物・揚物・蒸し物調理室に動線の交差なく食材をスムーズに移動できるようにしています。

## 上処理・煮炊調理室



4

下処理室でしっかり洗浄された野菜類を、安全装置を備えたマイコンスライサー等で献立に応じて切裁し、大容量の電気回転釜で汁物、煮物、炒め物等、大量調理を行います。

## 揚物・焼物・蒸物室



5

熱風で焼くだけでなく、蒸気を組み合わせて多彩な調理ができるスチームコンベクションオープンと、作業環境に配慮した連続式のフライヤーで焼物・揚物・蒸物の調理を行います。

## 炊飯室



6

洗米から計量・炊飯に至るまで自動でご飯を炊くことにより、作業負担の軽減と効率化を図っています。炊き込みごはんや混ぜご飯など多彩な炊飯メニューに対応できます。

## アレルギー専用調理室



7

食物アレルギーを有する児童生徒のために、アレルギーを含む食材が混入しないように、一般給食調理エリアとは別に専用の調理室を設けています。

## 和え物室



8

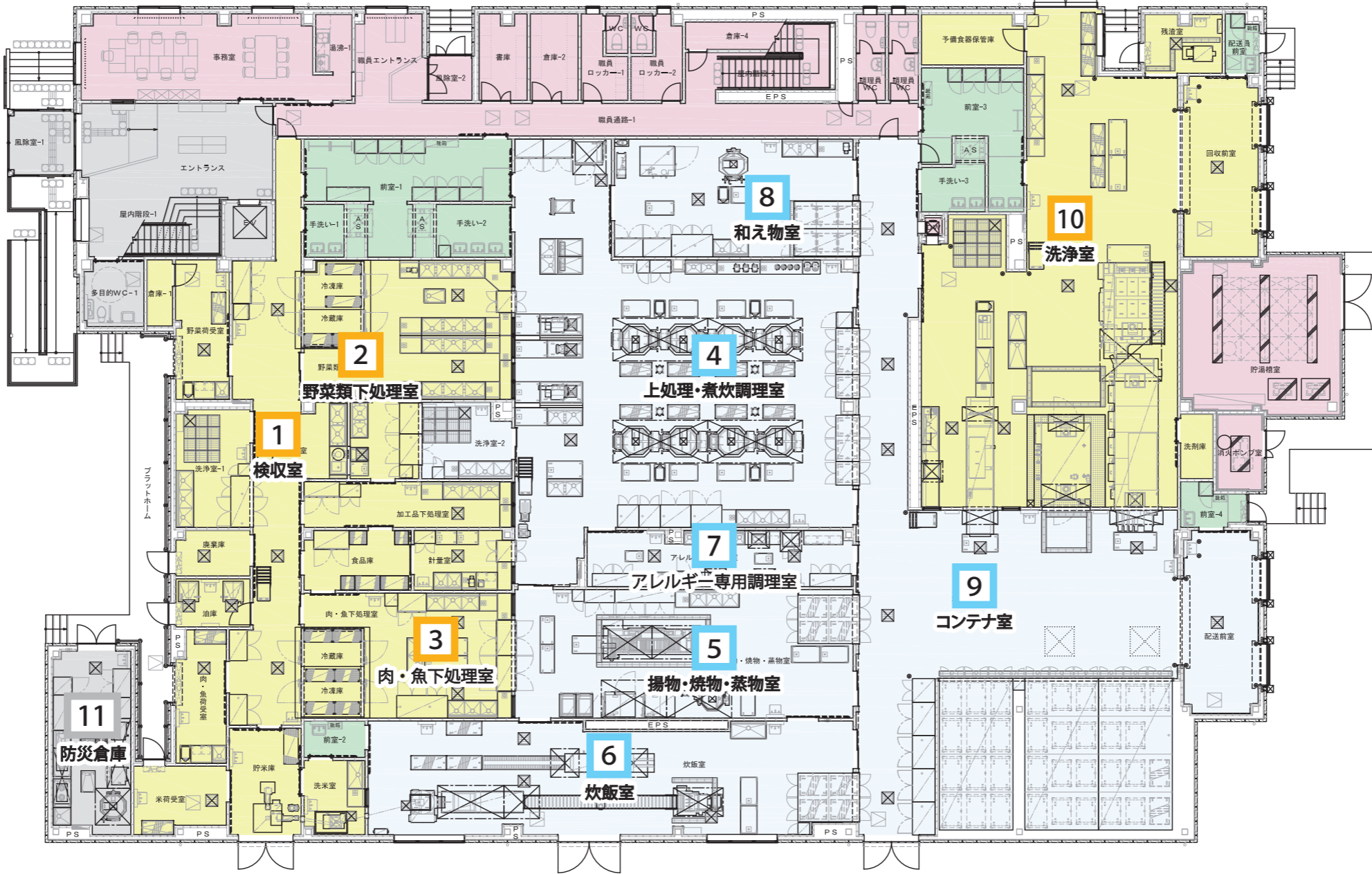
サラダや和え物の食材は、和え物準備室で下茹でし、パススルー式の真空冷却機で冷却後、和え物室に運びます。温度管理をしながら混ぜ合わせたあと、冷却された食缶に配食します。

## コンテナ室



9

調理後、食缶に配された給食は、コンテナ室で配送コンテナに積み込んだ後、各学校へ配送されます。回収、洗浄された食缶・食器を積んだコンテナは、それぞれ消毒保管機で熱風消毒を行い、翌日の給食提供に備えます。



汚染作業区域
  非汚染作業区域
  その他の区域 (前室)
  その他の区域 (職員専用エリア)
  その他の区域 (一般エリア)

## 食器



釜石市のイメージキャラクター『かまリン』をデザインした食器にて給食を提供しています。

## 防災倉庫



11

災害時の炊き出しに備え、ガス式の炊飯器、回転釜等を整備しています。

## 洗浄室



10

各学校から返却された食器・食缶・配送コンテナは節水型の大型洗浄機にて洗浄します。洗浄機の出口を壁で区切り、洗浄前のものときれいに洗浄されたものを明確に区分できるようにしています。