

戸田市立学校給食センター

横尾 信輝 (よこお のぶてる) 株式会社フジマック

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「給食センター」の事例を取り上げる。

1. はじめに

戸田市立学校給食センターは、平成20年4月より設計がはじまり、平成23年9月に竣工をした。制約のある敷地内にコンパクトな厨房を設計し、小学校3校・中学校6校の計9校に給食を提供、約6,000食を調理できる施設を実現させた。熱源は環境に優しいオール電化方式を採用しており、調理室・洗浄室2箇所が見おろせる2階の見学通路の設置のほか、バリアフリー設計など、食育、福祉の配慮もされた施設である。



施設外観

2. 施設概要

名称	戸田市立学校給食センター
所在地	埼玉県戸田市新曽南4丁目3番45号
敷地面積	3543㎡
建物面積	1871㎡
構造規模	鉄骨造2階建
竣工	平成23年9月30日
工期	平成22年7月1日～平成23年10月31日
設計監理	㈱ジェイアール東日本建築事務所
施工	建築・三ツ和総合建設業協同組合 設備・㈱大クマ工業 電気・㈱岡島電気商会 厨房・㈱フジマック

3. 給食概要

食数	約6,000食
配送対象	小学校3校 中学校6校
献立数	2献立
調理内容	主菜、副菜、汁物
使用食器	PEN食器(ボール・深皿) ポリプロ(飯椀) ※米飯は供給業者より配送。
使用食缶	角型二重保温食缶(汁物) 角型二重保冷食缶(和え物) 天ぷら入れ(揚げ物・焼き物)
食器洗浄方式	食器自動供給・整理装置付洗浄機

4. 事業経過

以前の学校給食センターは昭和45年に建築され、小学校・中学校全ての学校に給食を提供し、ピーク時は10,000食以上に対応していた。そこで、平成17年より小学校を単独校化すると同時に、施設の老朽化及び大量調理マニュアルへの対応を理由に新給食センターの計画が開始された。