

北秋田市もりよし学校給食センターにおける電化厨房システムの導入事例

最上 俊介 (もがみ しゅんすけ) 日本調理機株式会社 東北支店 秋田営業所 所長

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

北秋田市は秋田県の北部中央に位置し、面積は1152.76平方キロメートルと、秋田県全体の約10パーセントを占めています。

気候は、内陸性で年較差が激しく、冬季は低温で山間部は積雪量が多いため森吉地域、阿仁地域は特別豪雪地帯に指定されています。

また、県立自然公園に指定されている森吉山麓を中心にクマガラの棲むブナの原生林や多数の瀑布が散在し、優れた自然景観や山岳溪流に恵まれています。



施設全景

2. 施設概要

- ◆施設名称：北秋田市もりよし学校給食センター
- ◆所在地：秋田県北秋田市米内沢字林ノ腰 36

- ◆調理食数：900食／日
- ◆延床面積：1,399.30㎡
- ◆建物構造：鉄骨造2階建て
- ◆竣工：平成27年3月20日
- ◆熱源：オール電化
- ◆設計：naka建築企画
一級建築士事務所
- ◆施工：秋田土建株式会社
- ◆厨房施工：日本調理機株式会社

3. 主要厨房設備

- 電気回転釜×4台
- フライヤー兼用電気回転釜×2台
- スチームコンベクションオーブン×2台
- 電気立体炊飯器×5台
- 天吊式コンテナ消毒装置×21台
- 食器・食缶洗浄機×1台
- 立体浸漬槽×1台

4. 施設のコンセプト

- (1) 『安全・安心な学校給食の提供』のための衛生管理に配慮した施設。
- (2) 『一方向動線による最短動線の確保』や『食材の温度管理の徹底』をすることで調理作業の効率化。
- (3) 『洗浄作業の手間を省きつつ、確実な洗浄を行