

田原市給食センター オール電化給食センター厨房設備紹介

伊藤 典弘（いとう のりひろ）株式会社アイホー 営業部業務担当デザイン課 係長

要約 電化厨房は高い安全性と快適性に優れ、熱効率がよく、排煙・煤煙・CO₂の発生がすくないため、人と環境に優しい厨房システムである。調理・洗浄に燃焼を使わないので、温度上昇が抑えられるため、快適な作業環境の実現が可能である。今回は、9,000食規模の「オール電化給食センター」の事例を取り上げる。



1. はじめに

田原市給食センターは、愛知県の東南端に位置する渥美半島の中心に、平成26年に竣工した。調理能力9,000食の炊飯設備を備えたオール電化の調理施設は、海と山に囲まれた自然豊かな環境で、保育園、幼稚園、小学校、中学校の児童、生徒たちへ給食を提供している。本センターでは明確なゾーニングを行ったドライシステムを導入し、安全・安心でおいしい給食を調理。バイキング給食等の多彩な給食提供にも対応し、アレルギー対応食調理室（準備室を含む）ではアレルギーの混入防止に配慮した機器を導入している。また、2階には食育推進のための、調理実習室を完備。調理釜やエアシャワーの展示も行っており、廊下からは給食エリアの諸室が見学可能である。農業の盛んな地域の食材を活用した、地産地消に対応した厨房設備を導入した給食センターである。

2. 施設概要

名称：田原市給食センター

所在地：田原市赤羽根町東山60-3

延床面積：5159.78 m²

敷地面積：16862.89 m²

熱源：オール電化

竣工：平成26年1月

汚染作業区域：荷受室 検収室 入替室 泥落とし室
器具洗浄室 野菜下処理室 食品庫
卵処理室 肉魚類下処理室 洗浄室
厨芥処理室 ノロウイルス用洗浄室
油庫 米庫 洗米室

非汚染作業区域：上処理室 アレルギー対応食調理室
和え物準備室 和え物室
煮炊き調理室 バイキングコーナー
揚物・焼物調理室 コンテナ室
炊飯室

