

真庭市立久世中学校給食棟

廣山 和正 株式会社福井厨房 設計

要約 子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化する中、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たすものとされている。当施設では、安心・安全な給食を供給するための機能的なレイアウト・ゾーニングを実現することで、HACCP（危害分析・重要管理点）の概念を取り入れることも可能にした。また、快適な調理場を実現する電化設備を導入。子どもたちに出来立ての味を楽しんでもらうためのランチルームを併設したモデル的な給食場として多くの見学者が訪れている。

1. 施設概要

- ◆施設名称：久世中学校給食棟
- ◆所在地：岡山県真庭市久世町台金屋地内
- ◆設立月：平成23年1月
- ◆調理食数：生徒数366名、職員45名
- ◆主な厨房設備機器：電気式スチームコンベクション・オープン、電気回転釜、電気フライヤー、トレー洗浄付食器・食缶洗浄機、など
- ◆設計：株式会社 ベン建築設計
：株式会社 福井厨房



写真 1 施設外観



写真 2 ランチルーム

2. 衛生管理体制の確立

HACCP の概念に基づいた調理過程における重要管理事項が定められる中、当施設では以下の4点を徹底した。

- ① 原材料の受け入れ、及び下処理段階における管理
- ② 加熱調理食品における食中毒菌の死滅
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止
- ④ 食中毒菌が付着した場合、菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理

平面図(図1)に示す通り、調理工程ごとの衛生区画により、汚染・準清潔・清潔区域を明確にし、食材の流れ・作業動線において交差のないゾーニング・レイアウトの具体的な実施策として次のことが挙げられる。