

福井県あわら市学校給食センター 食育スタジオ

檜 山 朗 弘 (ならやま あきひろ) 株式会社中西製作所 営業部営業企画課 係長

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

家庭用のオール電化住宅をはじめ業務用でも電化厨房に注目が集まっている。

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ためである。しかしながら、電気料金の値上げによりランニングコストが上がり、オール電化を断念しているケースも見受けられる。中でも給食センターでは昼間に集中的に電力を使用する為、最大需要電力が上がり、ランニングコストの負担が増える傾向にある。今回はその給食センターで深夜電力を利用し蒸気を発生させ、昼間の最大需要電力を抑え、オール電化を実施している事例を紹介する。

2. 施設概要

名称	あわら市学校給食センター 食育スタジオ
所在地	あわら市春宮二丁目25-17
敷地面積	5619m ²
延床面積	2945m ²
構造規模	鉄骨造 2階建
調理開始	平成26年1月
工期	平成24年12月～平成25年10月
施工	建築: (株)ウエキグミ・三越建設工業(株)JV 設備: (株)三和商会・土田土建(株)JV 電気: 上野電機(株)・近藤電気商会JV 厨房: (株)中西製作所

あわら市は、福井県の北端に位置し、2004年3月1日、北陸有数の温泉のまち芦原町と、越前の北の玄関口であり、芦原温泉や東尋坊などへの接続点となっている宿場町金津町が合併して誕生した。

あわら市の学校給食は芦原地区の旧給食センターと金津地区の6校の自校給食で調理されていたが、旧給食センターが老朽化し整備が必要となっていたことと、金津地区6校の完全給食への移行と併せ、学校給食における衛生管理の改善を図り、よりよい学校給食の実現を目指すため、新しい給食センターが建てられた。一日で最大3000食の調理が可能で、「学校給食衛生管理基準」という安全で衛生的な給食をつくるための決まりに従って建てられている。

3. 給食概要

食数	最大3000食
配送対象	幼稚園5園・小学校10校・中学校2校
献立数	1献立
調理内容	主食・主菜・副菜・汁物
使用食器	PEN食器(飯椀・汁椀・角仕切り皿) トレー
使用食缶	角型二重食缶(飯・汁物・和え物) フライパット(揚げ物・焼き物)
食器洗浄方式	カゴごと洗浄方式

4. 施設詳細

あわら市学校給食センターでは衛生管理を徹底する