

# みどり市大間々学校給食センター

中林 寛明 (なかばやし ひろあき) 株式会社アイホー 東京支店 学校給食課

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

みどり市大間々学校給食センターは、みどり市大間々地域の児童生徒にバランスの取れた給食提供を目的とした調理施設である。旧大間々学校給食センターは、昭和53年に建設され、建物や設備の老朽化が進み、衛生水準低下の恐れがあり、みどり市では、「みどり市大間々学校給食センター移転改築基本計画」を策定し、より安全でおいしい給食の提供の実現を目指し計画してきた。新しい給食センターでは、最大3,000食/日の調理能力を持った施設であり、学校給食衛生管理基準に準拠した施設となっている。強い北西風に配慮した建物配置計画や、群馬県の地場産品であるこんにゃくの処理室など、地域特性に配慮した設計としている。また、2階には「見る」「聞く」「体験する」を通し、食に対する興味や関心を引き出すことを目的とした見学施設を設け、みどり市の食育発信の中心地となる施設となっている。

## 2. 施設概要

名 称：みどり市大間々学校給食センター  
 所 在 地：群馬県みどり市大間々町大間々 519 番地  
 延床面積：1,814.67 m<sup>2</sup>  
 敷地面積：5,549.49 m<sup>2</sup>  
 構 造：鉄骨造  
 熱 源：オール電化  
 工 期：平成24年8月～平成25年6月  
 設計監理：株式会社福島久男建築設計事務所  
 建築工事：関東・阿左美・貴船大間々学校センター移  
 転改築工事特定建設工事共同企業体  
 厨 房：株式会社アイホー東京支店  
 汚 染 作 業 区 域：荷受室 検収室 野菜下処理室  
 ピーラー室 こんにゃく仕分室  
 調味料仕分室 魚肉下処理室  
 洗浄室 回収室 残菜庫  
 非汚染作業区域：煮炊調理室 サラダ和え物室  
 揚物・焼物・蒸物調理室 アレルギー  
 対応室 コンテナプール 配送室

## 3. 厨房設備概要

調理食数：3,000食/日 (最大)  
 献 立：1献立 副食4品 (最大)  
 (米飯・パン・牛乳は外部委託にて各学校  
 直接配送)  
 配送方法：コンテナ配送