

# 北海道七飯町学校給食センター

佐藤 伸吾 (さとう しんご) 株式会社中西製作所 東日本設計部東日本設計課 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

七飯町の学校給食センターは、昭和41年3月に七重小学校に隣接して建設され、同年4月から町内全ての小中学校に学校給食を提供してきた。建設から既に約50年が経過し、施設設備の老朽化が進み整備が必要になっていたことと、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、平成25年度「七飯町立学校給食センター整備計画」を策定し、最新の衛生管理基準に適合した施設へ建替えられることになった。平成27年4月からオール電化厨房施設として1日最大2500食の調理を行い、安全・安心でおいしい学校給食を提供している。



施設外観

## 2. 施設概要

名称	七飯町学校給食センター
所在地	七飯町本町7丁目657番地77
敷地面積	4999.96 m <sup>2</sup>
延床面積	1374.24 m <sup>2</sup>
構造規模	鉄骨造 一部2階建
竣工	平成27年3月
設計監理	(株)サン設計事務所
施工	建築：鈴木・カワマタビルド・順 特定建設工事共同企業体 厨房：(株)中西製作所

## 3. 給食概要

食数	2,500食
配送対象	小学校7校 中学校3校
献立数	1献立
調理内容	主菜、副菜、汁物
使用食器	PEN食器(飯椀、汁椀、深皿、菜皿、カレー皿、丼)、トレイ
使用食缶	角型二重食缶(汁物・和え物・揚げ物・焼き物・麺)
食器洗浄方式	カゴごと洗浄方式

## 4. 事業計画

給食センター施設整備の基本コンセプトとして、①衛