

平成30年度 電化厨房委員会設計基準部会・見学会 田原市給食センター 見学記

1.日 時：平成30年11月22日（木） 9時00分～11時00分

2.見学場所：田原市給食センター（愛知県田原市赤羽根町東山60-3）

<http://www.city.tahara.aichi.jp/kosodate/kyoikubunka/1001118/1001120.html>

3.説明者：愛知県田原市役所教育部教育総務課給食係 主幹 鈴木 様

栄養教諭 山本 様

4.出席者：19名（事務局含む）

5.概要

平成30年度の設計基準部会・見学会の見学先として、22日の午前中に田原市赤羽根町にある田原市給食センター様を見学した。なお、今般の見学会は、主催する設計基準部会だけでなく、他の会員様にも間口を広げて募集をし、参加していただいた。

田原市給食センター様は1日当たりの調理能力が9,000食で「日本最大級のオール電化学校給食センター」である。直火を使わないため、煮炊調理室では室温25℃・湿度80%以下を維持しHACCPの概念を取り入れた衛生管理に対応している。また、水蒸気の発生が少なく結露が抑えられるなど汚れにくい清掃が容易であり、更にボイラーを使わないことから当該法定管理者も必要ないことがオール電化の特徴として挙げられる。

会議室での事前説明では、鈴木主幹より給食センター施設整備の経緯についてご紹介いただいた。平成17年、隣接する渥美町等との大合併によって発足した田原市に、PFI手法を導入して平成26年1月、市内の保育園・幼稚園、小学校、中学校、合計49施設の給食を賄う「田原市給食センター」が誕生。調理場は、HACCPの概念に則ってドライシステムの導入や汚染・非汚染区域を明確に区分することで衛生的な環境を実現。また、地球環境保護の観点から、割安な深夜電力で効率的にお湯を沸かすエコユートや太陽光発電、室内空気と洗浄機内水蒸気の排出量を削減する「洗浄室空調システム」等、最新の設備・システムを導入した。その結果、ガスを中心とした従来型の施設に比べて、LCCO₂の試算値で約24%のCO₂削減効果が見込まれているとのことであった。



<説明会風景>

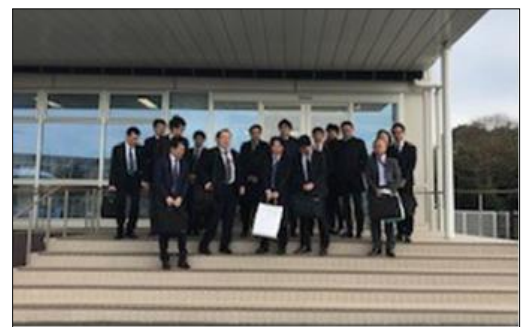
続いての施設見学では、最初2階見学回廊入口にある各導入設備の掲示パネルを用いての機器紹介を受けた。施設内では、連続IH式炊飯機、電気式回転釜、揚物機、スチームコンベクションオープン、連続洗浄機について紹介・見学させていただいた。運開して4年が経つが壁面等汚れが少なく、オール電化ならではの清潔感があるとの印象を受けた。また、屋外では災害時の炊き出し設備として、非常用電源設備やそれにつながる専用の回転釜や衛生設備を紹介いただいた。

見学後の質疑応答では、オール電化にして良かった点や、調理に慣れるためのトレーニング内容についても質問が及んだ。山本栄養教諭からは、電気式回転釜は熱しにくく冷めにくい等、それぞれの電化機器の特徴を知れば、その特徴に合った使い方ができ、今では各園・学校からも「とてもおいしい」との声をいただいているとの回答をいただいた。

今回の見学会は、オール電化学校給食センターの設備・運営の把握に加え、非常用電源設備も見学することが出来たことから、大変有意義であった。



<見学風景>



<見学会参加者>