

2005年、四つの町の合併で誕生した赤磐市。赤磐市立東学校給食センターは同市が力を注ぐ「食育」教育の拠点として13年4月に完成した。すべての動力を電気でもかなう電化厨房システムの採用により、アレルギー除去食を含む1日最大2700食の調理を実現した。

「ひとえに安全、安心でおいしい料理を子どもたちへ届けるため」。センターの後藤晴康主任はオール電化&ドライシステム採用の理由をこう言い切る。それまで赤磐市東部にあった2カ所の学校給食センターは、いずれも老朽化が進み、重油ボイラを熱源にした古い調理設備は発生する熱や排

赤磐市立東学校給食センター



□4□

調理環境を改善する電化厨房

にとって毎朝2中学校・5小学校・4幼稚園へ給食を送り出すのはまさに時間との勝負になる。

後藤主任はそれまでも赤磐市内で2カ所の学校給食センター新設を手がけ、いち早く大型電化調理設備を導入する経験を積んでいた。

これらを踏まえ地元の中

国電力や設備メーカーの協力で実現したのが無排気で立ち上りの速い電気式蒸気ボイラを軸とした厨房調理システムだ。

回転釜や消毒保管庫、洗浄機のエネルギーをまかなう蒸気発生量毎時150kg

業界最高レベルというコンピュータ制御の「電気式スチームコンベクションオーブン」



【事業所概要】▽所在地「岡山県赤磐市沢原1-56」▽主要生産品目「周辺の幼稚園、小中学校に對する給食」▽年間エネルギー使用量（13年度）「275kg」（原油換算）▽年間CO₂排出量（同）「78万1807kg」

式なども導入しエネルギー獲得した。効率化によるスタッフの負担減は、アレルギー専用調理室の活用にもつながった。

こうして導入した蒸気式回転釜は素早くムラのない煮物・汁物調理を実現。焼き・蒸し作業には業界最高レベルというコンピュータ制御の電気式スチームコンベクションオーブンを設

備し、手の込んだ料理も簡単にいった。さらに炊飯から食器・床面の洗浄まで自動化し「圧倒的なクリーンさと効率」（後藤主任）を

素早く調理 洗浄も自動化

のボイラ7台などすべてな自動化を達成。また、各デマンド監視装置や夜間電力の動力源を電気にし、高度機器の運転時間を管理する力を利用する蓄熱タンク方

（岡山支局長・浅田一朗）