



① 研修室です。試食会や学習ルームなどに使用します。



② 調理実習室です。料理を作ったりして食育を推進します。



③ 見学用廊下です。下の調理や洗浄などの作業が見られます。また、モニターで、すべての作業を見ることができます。

## 施設の特徴

- ① 設備機器の改善と給食調理能力の確保
- ② 「学校給食衛生管理基準」で導入が推奨されているドライシステムを採用し、HACCPの概念を取り入れた高い衛生水準および品質管理を充実させた調理施設環境の実現
- ③ 地産地消や米の消費拡大を推進するため、地元のお米を使ったご飯を炊飯（最大週5回まで対応可）することができる自所炊飯設備の新設
- ④ 食育推進のため、調理見学エリアや調理実習室を設置（いずれも施設2階）
- ⑤ 環境負荷の低減を図るため、エネルギーの合理的かつ適切な使用を図り、LCCにも配慮した省エネルギー・省資源に対応した環境性能を持った施設の整備

## 施設の概要

|              |             |
|--------------|-------------|
| ●敷地面積        | 5,188.20㎡   |
| ●建物面積（延べ床）   | 4,052.80㎡   |
| 1階           | 3,305.72㎡   |
| 2階           | 747.08㎡     |
| ●建物構造        | 鉄骨造2階建      |
| ●総事業費        | 2,162,518千円 |
| ●調理能力（計画食数）  | 9,000食/日    |
| ●調理食数（H25年度） | 約8,000食/日   |
| ●厨房方式        | ドライシステム     |
| ●炊飯方式        | 自所炊飯        |
| ●稼働開始        | 平成25年4月     |

## 機能の概要

主な厨房設備機器等（主な熱源用エネルギーは、「都市ガス」を採用）。また、ドライシステムに対応した機器使用とし、可能な限り自動化が図れる機器構成。

- ①シンク・作業台等（ドライ仕様）
- ②プレハブ冷蔵庫・冷凍庫
- ③マイコンスライサー（野菜切菜用）
- ④蒸気回転釜（煮炊き調理用）
- ⑤連続炊飯システム
- ⑥コンベヤ式スチームコンベクションオープン（焼き物・蒸し物調理用）
- ⑦連続式フライヤー（揚物調理用）
- ⑧真空冷却機（和え物等の急速冷却用）
- ⑨食器洗浄機（カゴごと食器洗浄システム）
- ⑩コンテナ洗浄機（配送用コンテナ洗浄機）
- ⑪食缶類洗浄機
- ⑫天吊りコンテナ消毒保管機（食器をコンテナごと消毒・殺菌）
- ⑬厨芥処理機・生ゴミ処理機（残さを粉碎・脱水し、コンポスト処理）

## 主な施設設備

- ①一般空調設備は、（ガス式）ヒートポンプエアコン
- ②給湯設備は、ガス貫流式ボイラー
- ③油煙除去装置（オイルミストチャッチ）、油冷却沈殿濾過システム
- ④エアーカーテン、自動ドアなど。
- ⑤調理作業モニタリング用カメラの設置、調理場見学エリア、調理実習室



# 草津市学校給食センター

〒525-0061 滋賀県草津市北山田町350  
 電話 077-563-4380 FAX 077-567-1056  
 E-mail : school-lunch@city.kusatsu.lg.jp

がっ こう きゅうしょく もく ひょう  
**学校給食の7つの目標**

1. 栄養をとって健康な体をつくる
2. 健康な体をつくるための食事のしかたを学ぶ
3. みんなと協力して楽しく仕事を行う
4. 食べ物は自然の恵みであることを知って、その自然を守る気持ちを持つ
5. 毎日の食事は、いろいろな人たちのおかげで、できていることを知る
6. むかしから伝えられてきた食事について知る
7. 食べ物が作られてから、わたしたちのところにとどくまでのことを知る



**1** 準備室です。手を洗って、消毒をして、2台あるエアシャワーを約10秒あびて清潔にして作業前の準備をします。



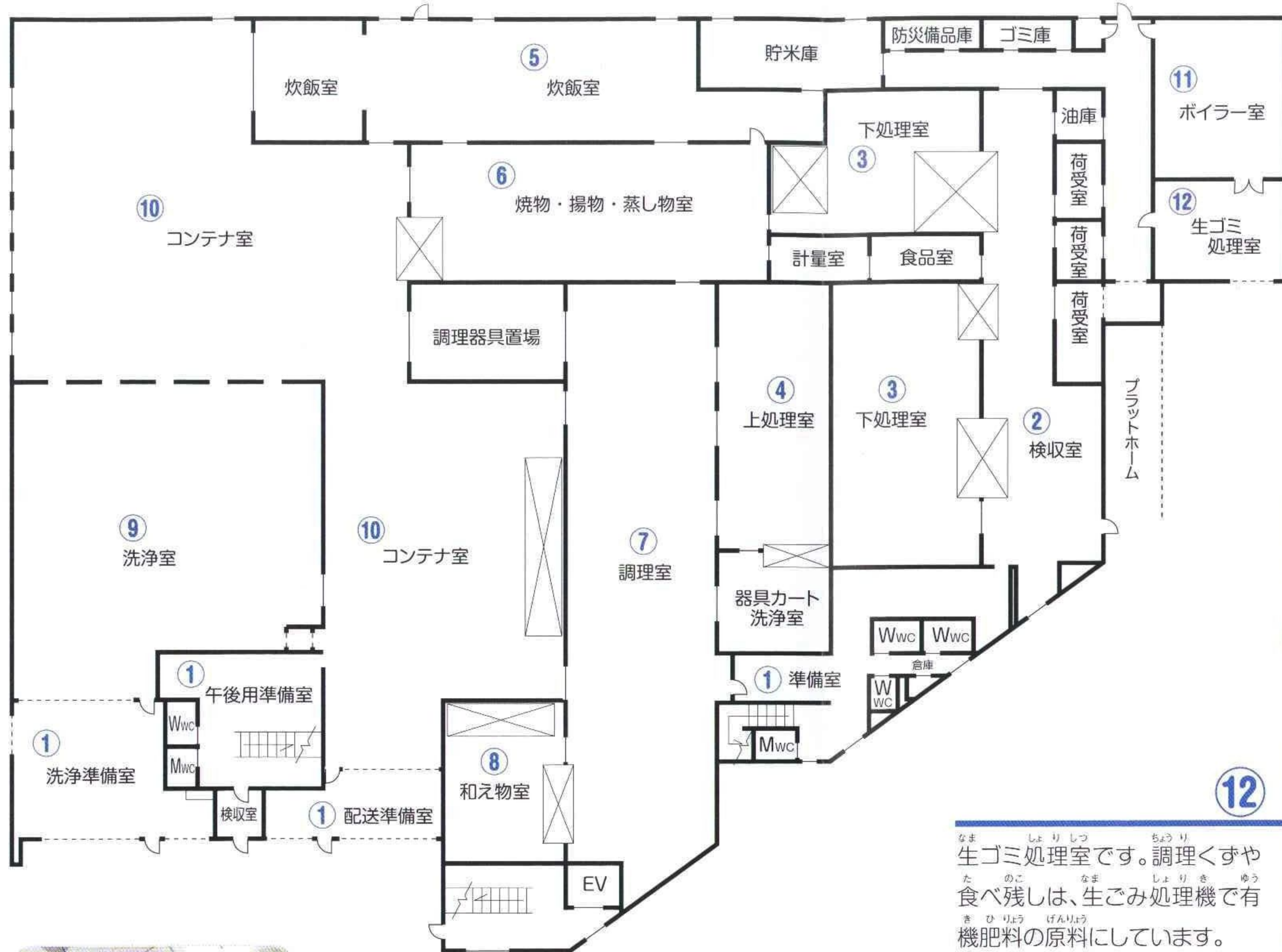
**2** 検収室です。納品される物資の数や品質に問題がないかを毎日チェックしています。



**3** 下処理室です。肉類の味つけをしたり、野菜や果物を洗ったりしています。



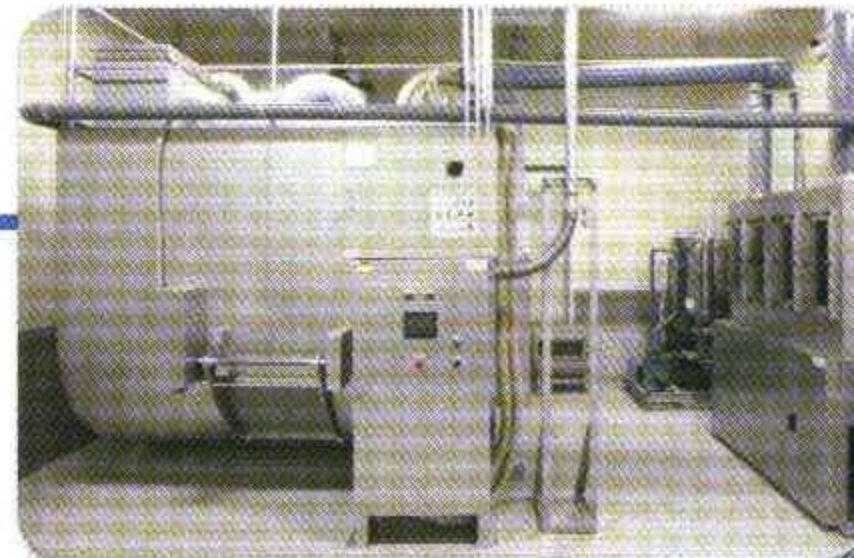
**4** 上処理室です。スライサーという機械で野菜などを切っています。



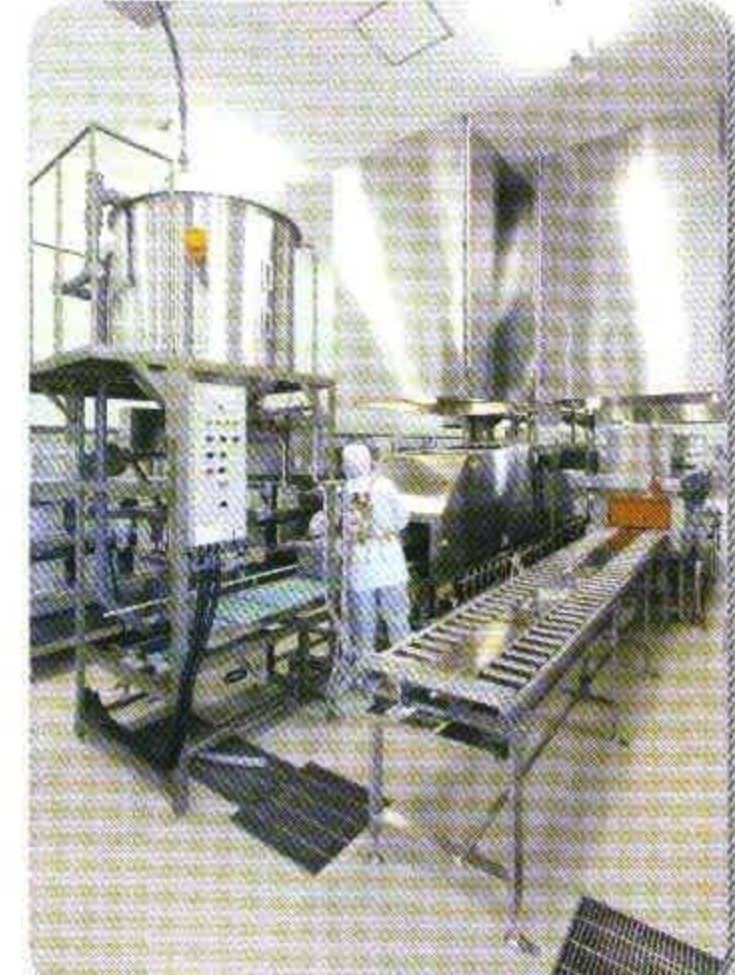
**1階**



**11** ボイラー室です。都市ガス用のボイラーが3台あります。



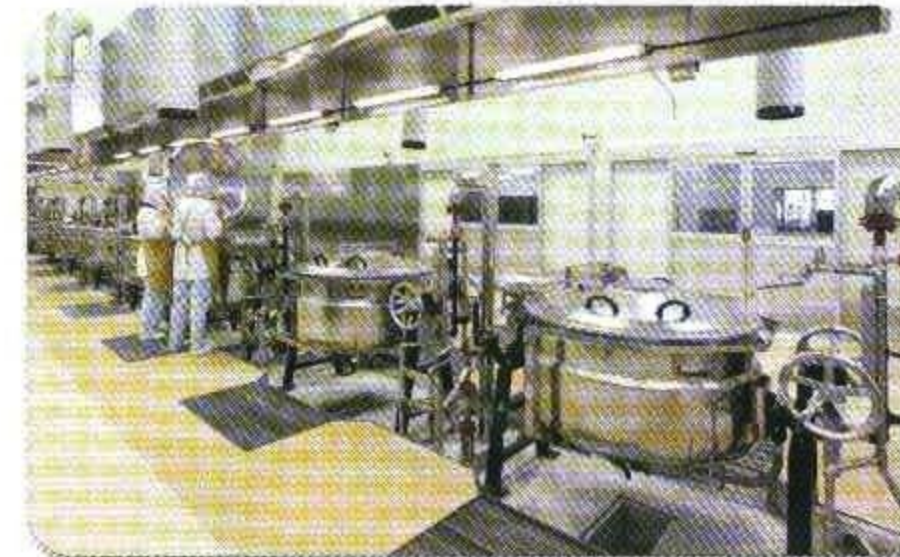
**12** 生ゴミ処理室です。調理くずや食べ残しは、生ごみ処理機で有機肥料の原料にしています。



**5** 炊飯室です。草津市でとれたお米を炊きます。



**6** 焼物・揚物・蒸し物室です。スチームコンベクションオーブンは、焼物や蒸し物ができます。また、フライヤーは揚げ物ができます。しっかりと火が通っているかどうか中心の温度を測ってから配缶しています。



**7** 調理室です。大きな釜が14個並んでいます。このお釜で各小学校の煮物や汁物、炒め物を作っています。



**8** 和え物室です。加熱した野菜を真空冷却機で急速に冷やし調理します。



**9** 洗浄室です。食器や食缶やコンテナは専用の洗浄機で洗っています。



**10** コンテナ室です。洗い終わった食器やコンテナはコンテナごとに消毒乾燥保管ができます。