

富里市の学校給食センター

富里市は、昭和49年からセンター方式（共同調理場方式）での学校給食を開始し、教育の一環として業務の充実に努め、今日まで児童・生徒の心身の健全な発達に寄与してきました。

施設につきましては、昭和49年に第一調理場を開設、その後の急速な児童・生徒数の増加に対応するため、昭和59年に第二調理場を開設いたしました。

しかし、年月を経て両調理場共に老朽化が進みはじめ、新たな学校給食衛生管理基準への適合や、調理業務の効率を考え、両調理場の施設の統合事業を平成23年度の設計から開始し、平成26年度の二学期から、統合した現在の学校給食センターより給食の提供を開始しました。

富里市はこれからも、より安全でおいしく楽しい給食の充実に努めてまいります。

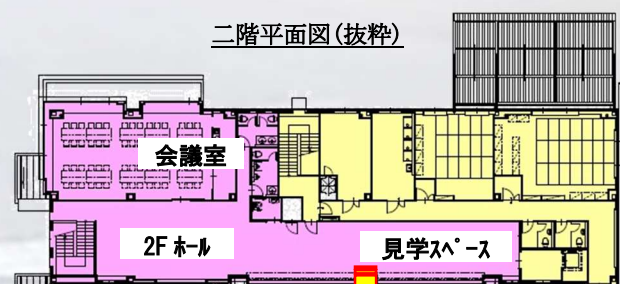
施設の特徴

- HACCPの概念を基本としたドライシステム方式の採用
床に水を浸さず、湿気や臭気を防ぎ、乾いた状態で調理業務を行う方式です。
- 作業区域の明確な分離
食材の受け入れ、給食の調理、食器・食缶の洗浄などを行う各区域を明確に分離し、交差汚染が発生しない環境となっています。



左の「食材受入現場」と右の「調理区域」は、衛生管理上そのまま直接の行き来ができません。
エプロンや靴を替えて、別の出入口を使用するよう区域が明確に分離されています。

- 見学スペースの充実
児童・生徒等のために2Fの見学スペースを拡張し、調理の様子がよりわかりやすくなりました。



2F見学スペース（写真上）から調理場内で給食をつくっている様子（写真左）がわかります。

※ 右ページ一階平面図内の「赤点線部分」の調理区域を見ることができます。

主な厨房設備

主な厨房設備として、煮物・炒め物に使用する「蒸気回転釜」、多くの食材を一括調理する「自動揚物機」「連続炊飯機」、焼く・蒸すなど機能が多岐な「スチームコンベクションオーブン」、短時間で食材を冷却する「真空冷却機」、回収した食器をそのまま洗浄できる「カゴごと食器洗浄機」、衛生的に乾燥・消毒する電気式の「消毒保管機」などを整備しました。

機器名	数	設置場所	機器名	数	設置場所
① 蒸気回転釜	9	調理室	⑧ 自動揚物機(フライヤー)	1	揚物・焼物室
② 和え物用回転釜	2	和え物室	⑨ スチームコンベクションオーブン	3	〃
③ パスル-真空冷却機	2	〃	⑩ 食缶類洗浄機	1	洗浄室
④ 連続炊飯機	1	炊飯室	⑪ コンテナ洗浄機	1	〃
⑤ パスル-冷蔵庫	2	下処理室	⑫ カゴごと食器洗浄機	1	〃
⑥ プレパ-冷蔵庫	2	〃	⑬ カートン消毒保管機	10	コンテナプール 他
⑦ プレパ-冷凍庫	2	〃	⑭ コンテナ消毒保管機	6	コンテナプール
			⑮ 厨芥脱水機	1	厨芥室



① 蒸気回転釜



③ パスル-真空冷却機



④ 連続炊飯機



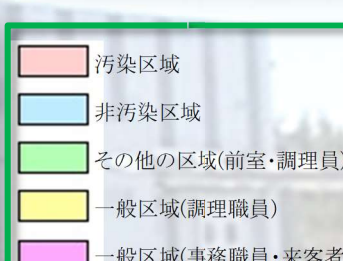
⑧ 自動揚物機(フライヤー)



⑨ スチームコンベクションオーブン



⑫ カゴごと食器洗浄機



- 汚染区域
- 非汚染区域
- その他の区域(前室・調理員)
- 一般区域(調理職員)
- 一般区域(事務職員・来客者)



⑭ カートン消毒保管機

平面図(一階)

主な厨房設備
設置場所
①～⑮

