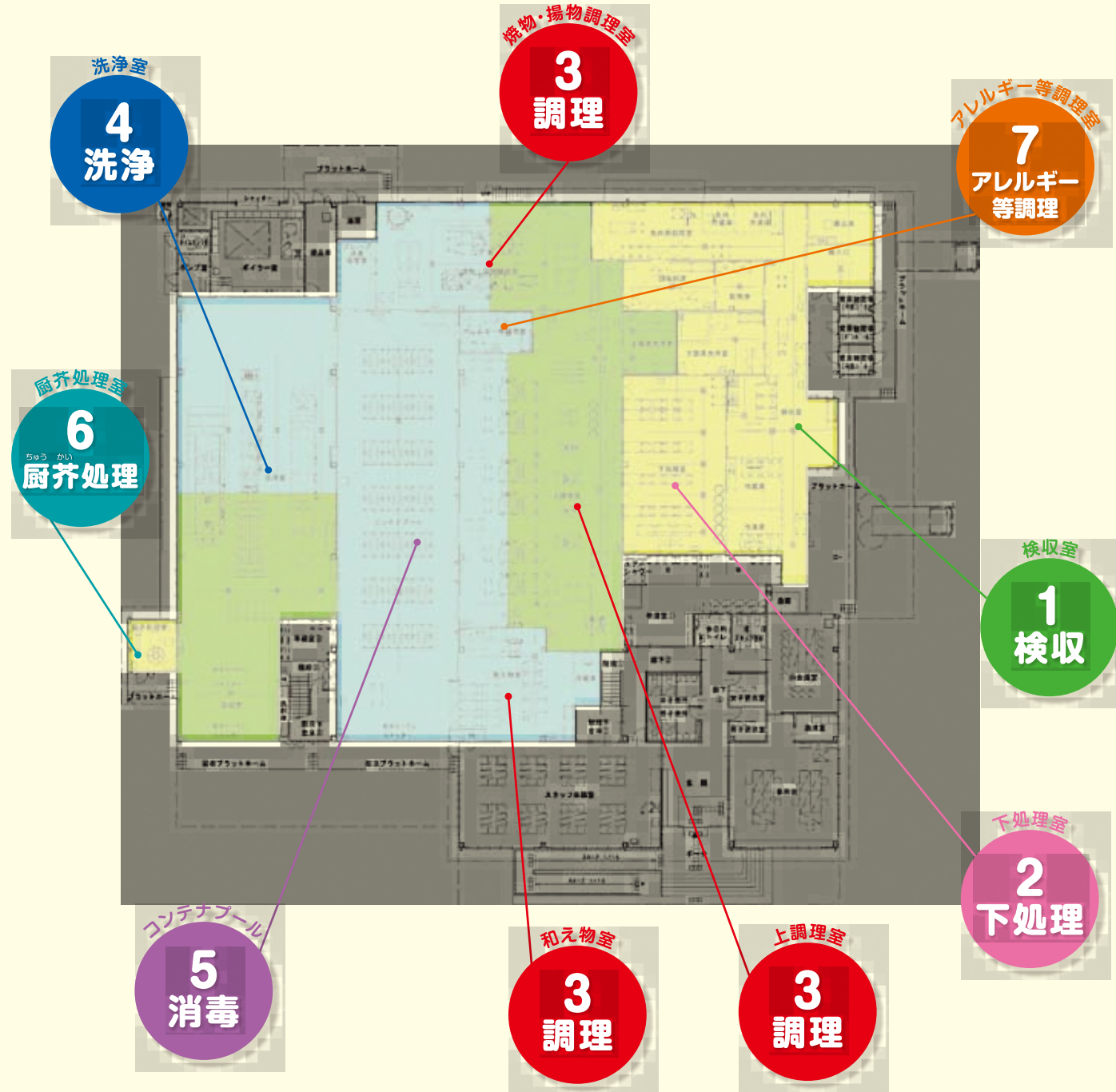
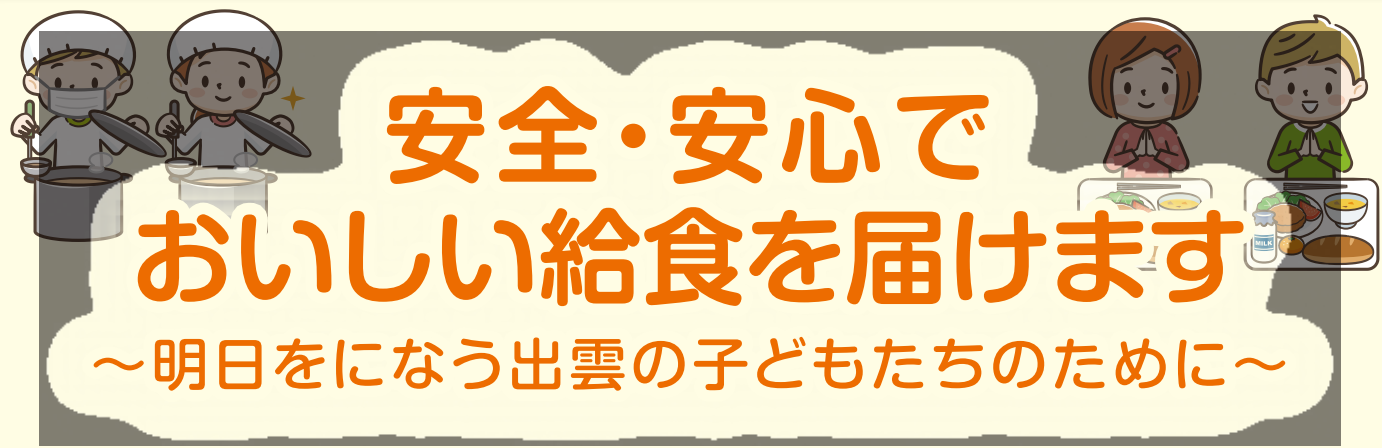




作業区域を明確に部屋で区分し、床を色分けしています。

調理員の作業動線を明確にし、作業動線の交差を物理的に減らします。靴や衣服も作業区域に合わせて取り替えます。

- 汚染作業区域
- 清潔区域 (非汚染作業区域)
- 準清潔区域 (非汚染作業区域)

1 検収

各調理行程への最重要ステップ

検収室

食材は3つの専用入口（魚肉卵、野菜類、一般食品）から納品されます。納品された食材は品質（鮮度）、数量、品温、産地等をチェックした後に、異物混入防止のため金属探知機を通して、各調理工程へ進んでいきます。



◆ 球根皮むき機（ピーラー）



じゃがいも、玉ねぎ、ニンジンなどの皮を短時間に剥き、同時に水洗いします。剥いたものは、下処理室の専用シンクへ送ります。

2 下処理

安全の基本はきちんと洗浄

下処理室

野菜や果物を洗浄する部屋です。シンクは用途別（果物、根菜、葉物等）に区別して、3〜4槽シンクを使って水を替えながら丁寧に洗い、汚れなどを落とします。洗浄が終わると食材のみがカウンター越しに上調理室に入ります。



魚肉卵処理室

魚肉卵を下処理する部屋です。魚肉等は菌が付着している恐れが高いため、他の食材と分けた専用の部屋で下処理します。



◆ 自動割卵機

4 洗浄

最新式のシステム洗浄機で洗浄力、快適な作業空間を実現

洗浄室

学校から返ってきた食器・食缶類を洗浄する部屋です。

- 天井を高くし、洗浄に伴う蒸気・湯気等は強制給排気システムとスポットクーラーで快適な作業環境を確保しています。
- 食器は食器かごに入れたまま、浸漬槽で自動的に予洗いされ、汚れをおちやすくしてから食器供給装置にて一枚ずつ確実に洗浄し、洗浄後は、食器整理装置によりクラス単位で自動的に積み重ね食器かごに格納します。食缶やコンテナも専用洗浄機により自動洗浄されます。これにより負担の大きな洗浄作業を大幅に軽減しています。

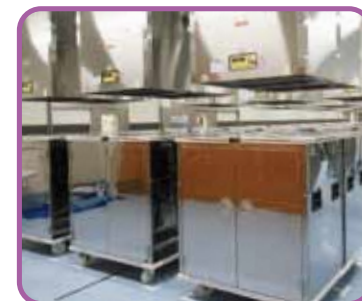


5 消毒

省スペースで高い効率性

コンテナプール

コンテナを格納し、コンテナ内を消毒する部屋です。天井に設置したコンテナイン消毒機から自動運転でコンテナ内に最高95℃の熱風を入れ食器等を消毒・乾燥します。コンテナを消毒保管庫として使うことにより省スペース化と作業効率性を高めています。



◆ 天吊式コンテナイン消毒保管機

リモコン操作により、コンテナと天吊式消毒機を接続します。消毒・乾燥後はそのまま翌日、食缶（和え物、焼き物等）を載せれば、即配送できます。

3 調理

床に水がこぼれない調理環境、換気を十分に、温度湿度を抑制してドライ化

上調理室

下処理された野菜をメニューに合わせて切り、煮炊き調理を行う部屋です。

- 強制給排気システムとスポットクーラーにより適切な温度・湿度管理を行います。
- 煮炊き釜などの加熱調理機器はフードレスとし、配管類は地下ピット内に格納してホコリを溜まりにくくしています。

和え物室

和え物・サラダを専用に調理する部屋です。部屋は、エアコンにより湿度80%以下、温度25℃以下に保っています。

焼物・揚げ物調理室

調理温度の高い焼き物・揚げ物調理を専用に行う部屋です。調理場内は、フードレスとして、機器からの排気はダクト排気（天井裏）としています。



◆ 蒸気回転釜

ボイラー室から送られる蒸気で煮炊きを行います。一釜で1回に1000食を調理することができます。釜はピット内に収められ床に水がこぼれない構造としています。



◆ フードスライサー等調理機

多量の野菜を用途に応じて短時間に最適にカットします。サイノ目切り、笹切り、短冊切りなど自動制御で省力化します。



◆ 蒸煮冷却機

和え物等の食材を加熱から冷却まで、食材の出し入れなしに連続運転できます。衛生管理と効率性に優れた機械で、上調理室から食材を入れ、和え物室から取り出すバスルー式を採用しています。



◆ 和え物室

室内にプレハブ冷蔵庫を整備し、和え物調理済み食品の一次保管を行うことにより徹底した温度・湿度管理を行っています。



◆ ガス式焼物機

オープンレンジにスチーム機能を併せもっており、幅広い温度でさまざまな料理（マイコン制御操作）に対応します。



◆ ガス式揚げ物機

油の使用量の少ない冷却沈殿濾過システムを採用しています。

6 厨芥処理

ごみの減量化

厨芥処理室

給食残菜を処理する部屋です。給食残菜は、洗浄室内の粉碎流し台で自動的に細かく砕かれ、水とともに厨芥処理室へ送られます。送られた残菜は自動的に水分を除去し、おから状に圧縮して、厨芥容器に納めて廃棄します。



◆ 厨芥処理機

7 アレルギー等調理

個に応じた給食対応

アレルギー等調理室

食物アレルギーを持っている子どもの給食をつくるための、専用の調理室です。卵や乳など食物アレルギー食材を除去し、それに代わるメニューを調理する部屋です。



見学

調理の様子を見てみよう

各調理室での作業の状況をスタッフ会議室に設置してあるモニターを通して見るができます。

