



① 荷受け

食材の搬入口は食材が交差するために起こる二次汚染を防ぐために種類別に分けられています。野菜類・乾物類・肉魚卵類・米、油・添加物の5つに搬入口を分けることで、食品同士の交差汚染を防ぎます。

② 検収室

搬入された食材は専用の検収室で納入量の確認、また虫などの異物混入が無いかなどは鮮度は良いかなどをチェックした後、食材ごとに下処理室へと送られます。



下処理

検収を終えた食材は下処理の工程に入ります。大量の食材を効率よく衛生的に処理するため次のような工夫をしています。

③ 野菜の3槽洗い

野菜は、付着した虫や汚れを取り除くために3槽のシンクでていねいに繰り返し洗浄します。



④ ピーラー室

根菜類の皮は専用のピーラーなどを使用して安全で衛生的に下処理を行います。

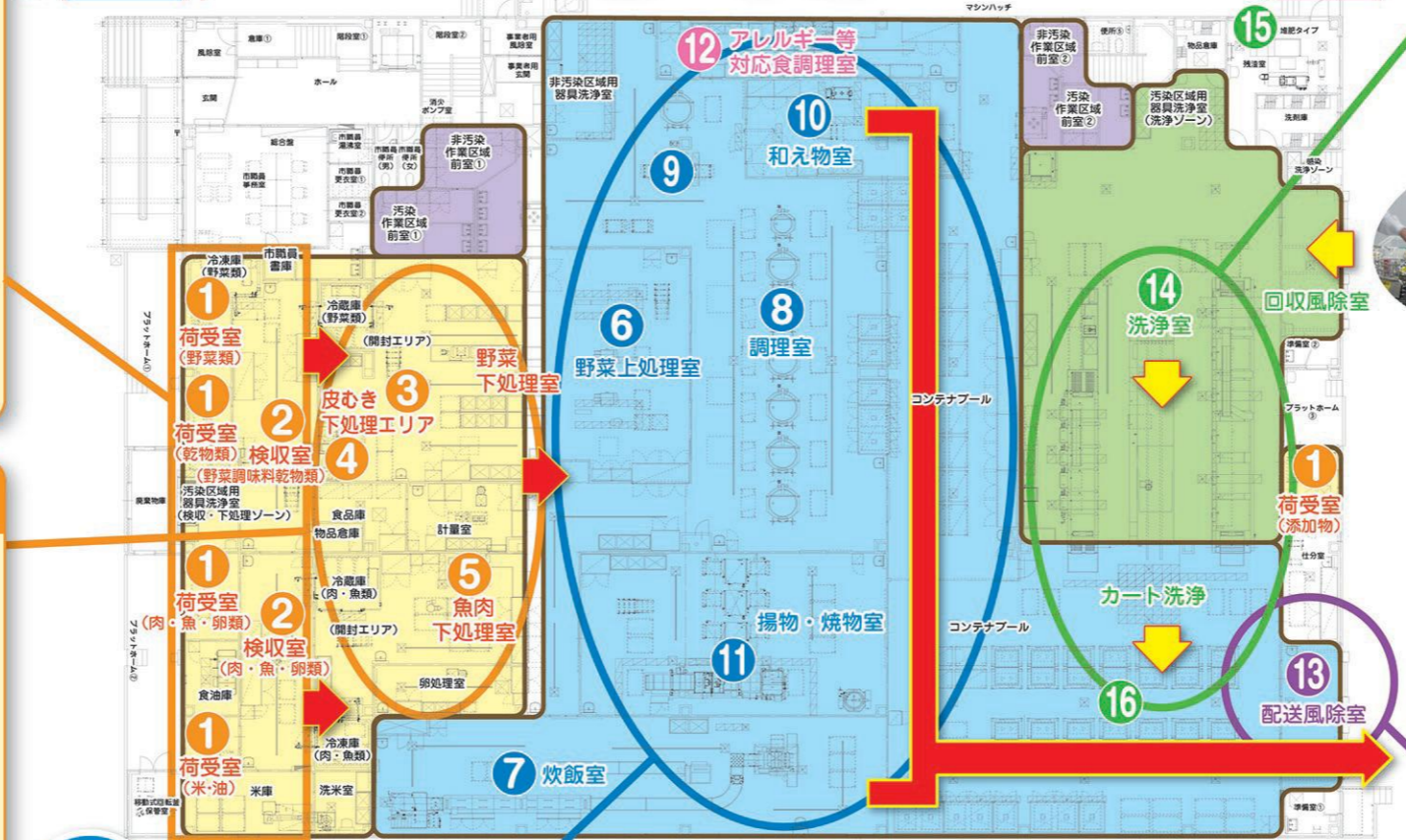


⑤ 魚肉下処理室

二次汚染を防ぐために汚染度の高い肉、魚、卵などの食材はこちらで作業します。



笠岡市 学校給食センターのしくみ



調理

下処理を行った食材は調理の工程に入ります。焼く、炒める、煮る、蒸す、揚げる、和えるなど多様な調理に効率よく対応できるように設備が整えられています。

⑥ 裁断機

下処理室からパススルーで送られた食材は裁断機を使いメニューに合った形・大きさに切ります。



⑦ 炊飯室

カーボンヒーターを採用し省電力を実現しました。無洗米、混ぜご飯、炊き込みご飯にも対応しておいしく炊き上げます。



⑧ 調理釜

調理は大型の蒸気釜を使用します。



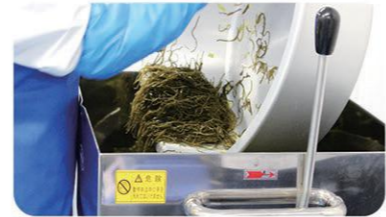
⑨ 真空冷却機

真空冷却機でたくさんの食材を急速冷却することができます。



⑩ 和え物室

急速冷却された食材はこちらの和え物室で調味料と一緒に混ぜ合わせます。



⑪ スチームコンベクションオーブン

焼き物や蒸し物など数種類のメニューを同時に調理できる大型のスチームコンベクションオーブンを3台設置し、調理します。一度にたくさんの焼き物を衛生的に調理することができます。



⑬ 配食

調理を終えた給食はクラス単位で配食され各学校へと迅速に運ばれていきます。



⑭ 洗浄機 (食器・コンテナ・食缶)

回収された大量の食器や食缶はそれぞれ専用の大型洗浄機で洗浄されます。一連の作業が自動化され、大量の洗浄作業を短時間かつ効率的に行えます。仕上げ水は洗浄水に再利用し、大幅な節水になっています。省力化だけでなくランニングコストも考えた省エネ機器を採用しています。



⑮ 生ごみ処理機

残菜は粉碎流し台で集められ、全自動で粉碎、脱水され生ごみ処理機で衛生的に処理されます。



⑯ 消毒保管機

洗浄を終えた大量の食器やコンテナはカートごと天吊り式の消毒保管機に入れられ乾燥・消毒され、そのまま保管されます。この保管機は配送作業の効率化だけでなく衛生的にも優れています。



⑫ アレルギー等対応食調理室

当センターでは食物アレルギー専用の調理室が設けられており、食物アレルギー対応給食を調理します。

