

新 袖ヶ浦市立学校給食センター



プレハブ冷凍・冷蔵庫（魚肉類検収室）



検収室で受け入れた食材を保管する冷凍・冷蔵庫です。徹底した温度管理により、食材を安全に保管することができます。

ピーラー（泥落とし室）



検収された野菜類は、ここで泥などの汚れを除去します。奥の機械は、ジャガイモなどの根菜類の皮むきを行います。

処理能力：600 k g / h

設置台数：2台

野菜類下処理室



ここで野菜類の下処理を行います。
汚染防止のため、魚肉・野菜など食材ごとに下処理を行い、衛生的に調理作業を行います。

自動割卵機（割卵室）



卵を割る自動割卵機です。殻の混入も防ぎます。

処理能力：3,600個／h

設置台数：2台

全自動パン粉着機（魚肉類下処理室）



自動でフライ類のパン粉を付ける機械です。

スチームコンベクションオーブン（揚げ物・焼物調理室）



この写真は、スチームコンベクションオーブンという、熱風調理と蒸気調理の機能を組み合わせた加熱調理機です。これまでよりも食材がジューシーに仕上がります。

調理能力：800個／回

設置台数：4台

オートフライヤー（揚げ物・焼物調理室）



コンベヤ式により、効率的に大量の揚げ物を調理することができます。

調理能力：2,900個／h

設置台数：2台

蒸気回転釜（調理室）



炒め物や煮物の調理を行う釜です。前後に傾斜させることができるため、食材の取り出しを安全でスピーディに行うことができます。

調理能力：1,000食／回

設置台数：12台

高速度ミキサー（調理室）



調味料の混合やソースづくりを行う機械です。大量の液状素材を素早く攪拌・混合します。

処理能力：500人分／回

設置台数：仕分室2台、調理室2台

パススルー真空冷却機（和え物室）



学校給食では生野菜を提供することができないため、調理室で湯通し処理した食材を急速冷却し、シャキシャキ感を保ちます。

処理能力：135 k g / 回

設置台数：2台

アレルギー食調理室



食物アレルギーを持つ児童生徒に対応するアレルギー調理室です。ここで除去食を調理します。

昇米機・米サイロ（米庫）



搬入された米を安全・衛生的にストックします。
炊飯時には、米を1 k g単位で計量しながら、自動的に洗米機へと送ります。

オートライマー（炊飯室）



洗米機から送られてきた米を浸漬後、十分に水切りを行い、あらかじめ設定した量の米と水を炊飯釜へ自動的に送ります。

連続炊飯機（炊飯室）



炊飯釜に入れた米は、連続炊飯機でふっくらと美味しく炊き上げます。

炊飯能力：5,600人分／h
(1人分100gとして7kg×80釜)

立体蒸らし装置（炊飯室）



連続炊飯機で炊き上げたご飯は、この機械でゆっくりと蒸らします。

自動反転機・飯缶盛付機（炊飯室）



蒸らし終わったご飯は、この機械でほぐした後、自動計量して飯缶に移します。

ドッグシェルター（配送前室・回収前室）



学校で食べ終わった後の食器類を回収して洗浄室に搬入する場所です。

黒色に黄色線の入った部分は、トラックの荷台と搬入口の隙間をなくすドッグシェルターと呼ばれるもので、外から塵やほこりなどが混入することを防ぎます。

食器類洗浄機（洗浄室）



食べ終わった食器や箸などを洗浄する機械です。

洗浄能力：1,625人分／h

設置台数：2台

コンテナ洗浄機（洗浄室）



回収後のコンテナを洗浄する機械です。

洗浄能力：30台／h

設置台数：1台

コンテナイン消毒保管機（配送通路）



洗浄された食器類はコンテナごと収納し、消毒・殺菌します。そのまま収納しておけるため、翌日の食器類の積み込み作業が不要となります。

殺菌保管機・エアシャワー（作業前室）



調理員は、この部屋で着替えを行い、右側のエアシャワーに入り、衣類などの表面に付着した塵やほこりを除去します。

左側の殺菌保管機は、衣類やシューズを殺菌・脱臭し、水分の乾燥を行います。

食育ルーム兼会議室



調理実習台を設置した食育ルームには、エアシャワーと手洗いの体験ができる衛生体験ルームを併設し、食に関する指導などに活用します。

見学通路



通路左手の窓から、1階調理室での調理作業を見学することができます。