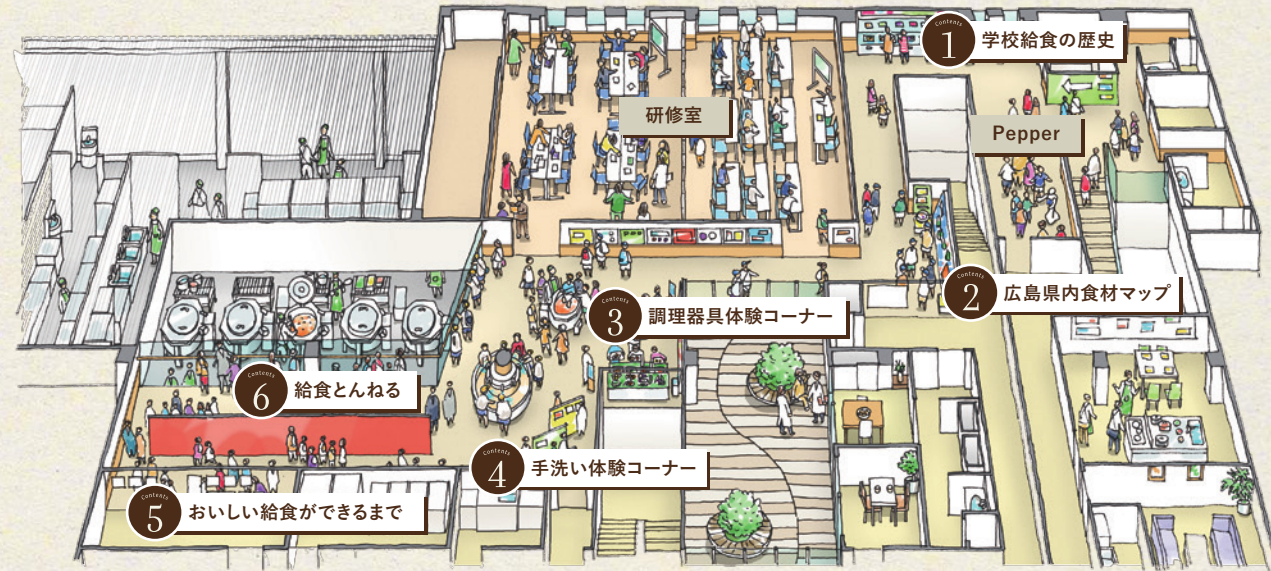


見て・さわって・体験して 「学べる」

食育展示コーナー べにまんぶく街道

大野学校給食センターを知ってもらい、学校給食を好きになってもらうための食育展示コーナーを設けています。



1 学校給食の歴史

学校給食はどのように歩んできたのでしょうか。給食の歴史を年表や給食レプリカで紹介します。



2 広島県内食材マップ

広島県と廿日市市の食材マップで広島県内の豊富な食材とその産地を学びます。



3 調理器具体験コーナー

回転釜に触れる体験ができます。カレー500食分に使用する食材がどのくらいの量かを知ることができます。



Pepper

Pepperが給食について教えてくれます。直接コミュニケーションをとりながら、食に対して興味をもってもらいます。

ソフトバンクロボティクスのPepperを活用しセンターが独自に実施しています。
©SoftBank Robotics Corp.



4 手洗い体験コーナー

学校給食の調理現場における衛生的な服装や手洗いの方法を紹介します。実際に手洗いを体験し、衛生意識の向上を図ります。



5 おいしい給食ができるまで

調理、配送、食器洗浄など、給食センターの一日をパネルで紹介しています。



6 給食とんねる

べにまんさく色のとんねるに入ると、1階で給食を調理している風景を見学することができます。



研修室

講義や研修など、食に関する学習の場として活用します。また、実際に調理をしている様子を映像で見ることができます。



アクセスマップ



施設概要

敷地面積	2,816.92㎡
建築面積	1,385.12㎡
延床面積	2,085.16㎡
構造	鉄骨造 2階建て
調理能力	2,500食/日
竣工年月	平成30年7月
供用開始	平成30年9月
事業費	地質調査業務 1,233,360円 用地購入費 31,198,860円 発注支援業務 14,785,200円 設計工事監理業務 30,704,400円 建設工事費 1,016,352,678円

廿日市市立大野学校給食センター

〒739-0488 広島県廿日市市大野1346番地1

TEL: 0829-30-9070 FAX: 0829-54-3711

MAIL: okyushoku-c@city.hatsukaichi.lg.jp

食と人を つなげる 大野の給食

大野学校給食センター

安全・安心な学校給食から 食でつなげる地域の環

大野学校給食センターは、大野地域の小中学校を対象に安全・安心な給食の提供と、廿日市市の食育の拠点として食育の充実を図ることを目的とし設立されました。

1日2,500食分の調理能力を持ち、HACCP※の概念に基づき調理手順が明確で使いやすい設備を整えています。

センター2階の、食育展示コーナー「べにまんぶく街道」では、調理風景の見学や体験ができます。

※HACCP(ハザップ)とは、食材などの受入れから調理・配送までの全ての工程において、危険性を予め分析し、危害防止ポイントを定めて監視・記録することで、安全性を確保する手法のこと。



廿日市市の木材を底の軒裏と
「べにまんぶく街道」の壁に使用しています。





給食エリアMAP

荷受・検収室

食材の入荷は野菜類と肉魚類にエリアを分け、検収後は食材別の容器に移し替え各下処理室へ移動させます。また、根菜類やいも類は下処理室へ移動する前に泥を落とし、皮むき機で剥離処理を行うことで、次の工程に泥を持ち込まないようにします。



ドライ仕様の皮むき機
専用シンクに設置することで周囲へ泥水や食材片の飛散を防止し、清掃性も向上させます。専用蓋を設けることで、周囲への水滴飛散を防止します。

下処理室

野菜類と肉魚類は、別エリアで下処理を行い、食材間の交差汚染を防ぎます。野菜くずは粉碎機内蔵シンクで自動処理されるため、効率良く作業を行うことができます。下処理後は、パススルー冷蔵庫や受け渡し窓を使用し、非汚染作業区域（調理室側）へ受け渡します。



四槽シンク
必要に応じて果物や土の付いた地産野菜を、4回洗うことができるように四槽シンクを設置しています。



パススルー冷蔵庫
両面扉のパススルー仕様で、冷蔵したまま食材のみを非汚染作業区域側に受け渡します。



冷蔵・冷凍庫
台車ごと入るカーテン式で、作業を効率的に行い、2ヶ所の扉で搬入出をワンウェイ化します。



粉碎機内蔵シンク
野菜くずを粉碎し、排水を通じて残渣処理室へ自動搬送することで、生ゴミの運搬作業を省力化します。

煮炊き調理室

2,500食分の汁物や煮物・炒め物を調理します。調理後は、学級ごとの食缶に配缶します。



高速ミキサー
1回で約500食分のドレッシングやルーを攪拌します。



手切りスペース
大量調理では調理目的や食品の特徴に合わせて、機械切りと手切りを使い分けます。



低輻射蒸気回転釜
大容量の釜1台で約1,000食を調理します。調理中でも表面が熱くならない低輻射仕様で室温の上昇や火傷を防止します。



マイコンスライサー
液晶モニターと音声案内で簡単に操作できます。ピスのない切裁部で異物混入を防ぎます。また、工具なしで分解することができ、隅々まで洗浄します。

焼物・揚げ物・蒸し物調理室

揚げ物には油煙除去装置と集中換気のできる電気式連続フライヤーを使用し、焼物と蒸し物には自動加熱制御付きスチームコンベクションオープンで調理します。肉魚類の調理が中心のため、肉魚類下処理室からの動線が一直線となる配置で他の食材との交差を防ぎます。



電気式連続フライヤー
多彩な献立に対応する万能コンベアで大豆等の小さな食材も調理できます。独自の二段加熱で油の吸収を抑え、表面はカラッと中はジューッとした仕上がりを実現します。



スチームコンベクションオープン
バススルー仕様で加熱前と加熱後を明確にし、専用カートを使用することにより食材の相互汚染を防止します。

アレルギー専用調理室

食物アレルギーを持つ子どものために、アレルギーを除去した少量調理を行い、専用の保温容器に一人分ずつ配缶します。



和え物前室・和え物室

和え物前室でボイルやスチーム過熱を行い、真空冷却機で急速冷却します。和え物室で冷却された食材を和えた後、保冷食缶へ配缶します。加熱冷却処理を行う和え物前室と和える作業を行う和え物室を区分して、和え物や果物の温度上昇を防止します。



真空冷却機
加熱後の料理を素早く安全に冷却します。最大100kgの食材を約20分で90℃から10℃に冷却できます。



冷却機能付き消毒保管機
ボタンを押すだけの簡単操作で食缶を消毒後、設定した温度を保ちます。あらかじめ冷却された食缶に盛り付けることで、2時間後でも10℃以下を保ち、衛生的でおいしい冷菜類を提供します。

コンテナ室



コンテナ消毒保管機
洗浄後の食器をコンテナに積み込んで消毒保管し、翌日そのまま配送します。

災害時の対策

災害時には隣接する避難所などで、一度に約500人分の炊き出しを行うことができます。また、アルファ化米や粉ミルク等も備蓄しています。



移動式煮炊き釜

洗浄室

各学校から回収された食器・食缶類のコンテナを配送車両から降ろします。それぞれ専用の洗浄機で洗浄後、コンテナごと消毒保管します。



食器類洗浄システム
食器類を洗剤に浸漬して洗浄を行い、食器供給・整理装置が自動で食器の枚数をカウントします。



アレルギー専用洗浄コーナー
一般給食とは別に専用の三槽シンクとボックス洗浄機で洗浄します。



特別洗浄室
ノロウイルス等が発生した際、回収前室の一部を隔離し緊急洗浄室とします。



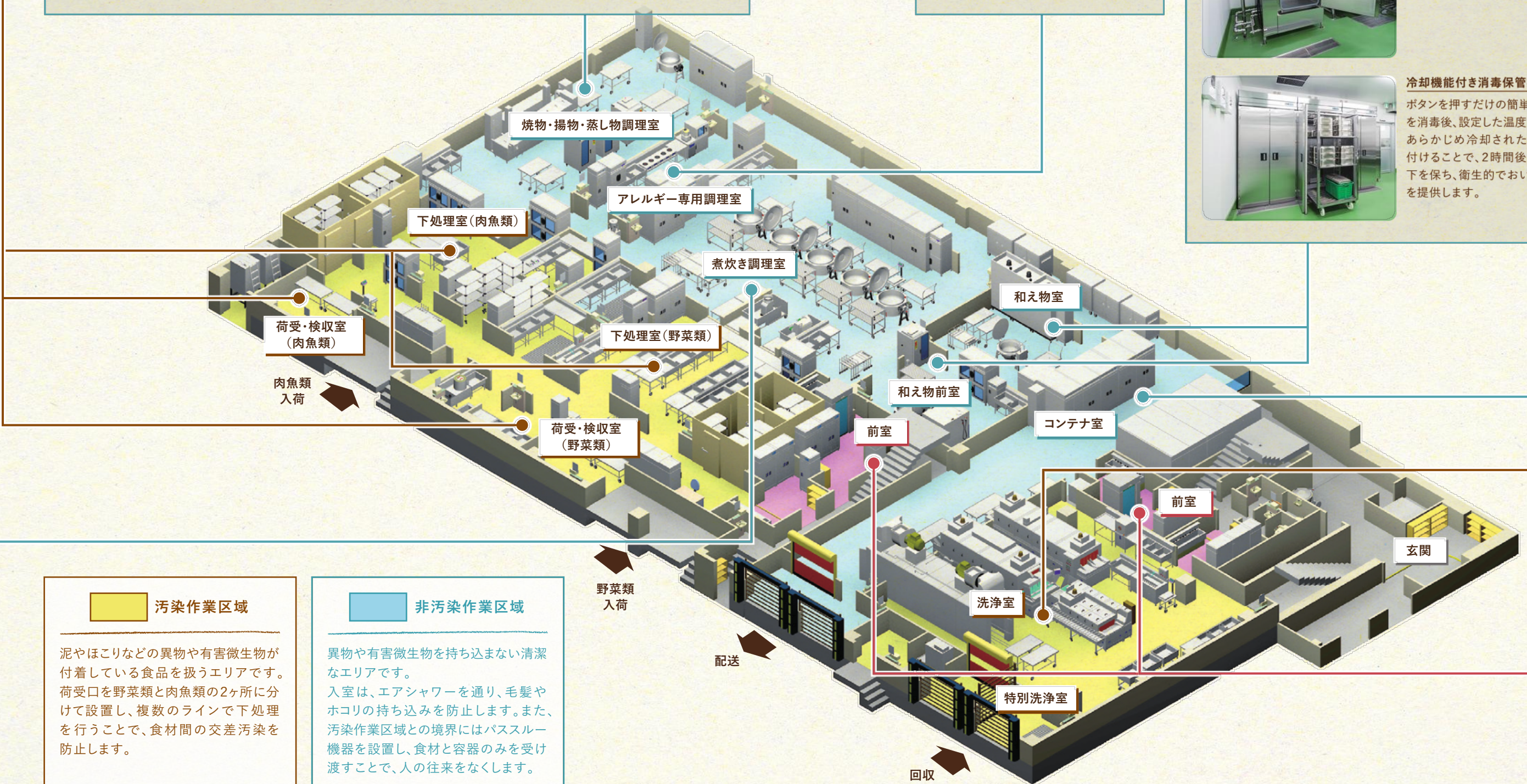
厨芥処理機
生ゴミは排水を通じて外気に触れずに搬送するので液漏れや臭気がなく衛生的です。粉碎し排水で搬送された下処理の野菜くずと洗浄室の残渣を脱水し最大1/3～1/5に減容します。

前室

給食エリアに入室する際は、必ずエアシャワーのある前室を経由します。



衣類用・シューズ用 殺菌保管機
殺菌灯とオゾンにより殺菌し衛生的に保管します。運転ボタンを押すだけで殺菌と乾燥を自動制御で行います。



汚染作業区域

泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を扱うエリアです。荷受口を野菜類と肉魚類の2ヶ所に分けて設置し、複数のラインで下処理を行うことで、食材間の交差汚染を防止します。

非汚染作業区域

異物や有害微生物を持ち込まない清潔なエリアです。入室は、エアシャワーを通り、毛髪やホコリの持ち込みを防止します。また、汚染作業区域との境界にはパススルー機器を設置し、食材と容器のみを受け渡すことで、人の往来をなくします。