

熱風消毒保管庫

1500人分の食器と食缶は洗浄後から次に使うまでの間「熱風消毒保管庫」に入れられ、80度以上の高温で消毒されます。



真空冷却機を導入

これまで水で冷やしていた和え物などを、気圧を下げることで8度まで急速に冷却できる装置。サラダなどの冷たい和え物が作れるようになりました。



ガス全自動炊飯システム

全員分の米130kgの「洗米」から「炊き上げ」までを、約2時間半で行います。スリットバーナーが熱を均一に伝えて炊き上げ、仕上がりが具合の調整も可能です。



学校給食センター本稼働

今年2月末に完成し、4月から始動した「福智町学校給食センター」。6校分の約1千5百食が毎日ここで作られています。

より高い安全性を求めた施設

毎日2時間半で1千5百人分の昼食を作っている「福智町学校給食センター」。市場小の建て替えに伴い移設が必要となった「赤池給食センター」と、老朽化が進んだ「方城給食センター」が統合され、福智町のおよそ中心部に新しく誕生しました。新しいセンターでは作業ごとに細かく部

屋が分けられ、より安全で効率的な作業動線を確認したほか、食中毒防止の「完全ドライシステム」を採用。これは新施設ならではのシステム（県内導入率24%）で、床に水を流さないことで調理場の温度や湿度を一定に保ち、雑菌の繁殖を最小限に防ぐ効果を活用しています。このように、新センターでは安全な給食を各校に届けるため、高レベルでの衛生管理が徹底されています。

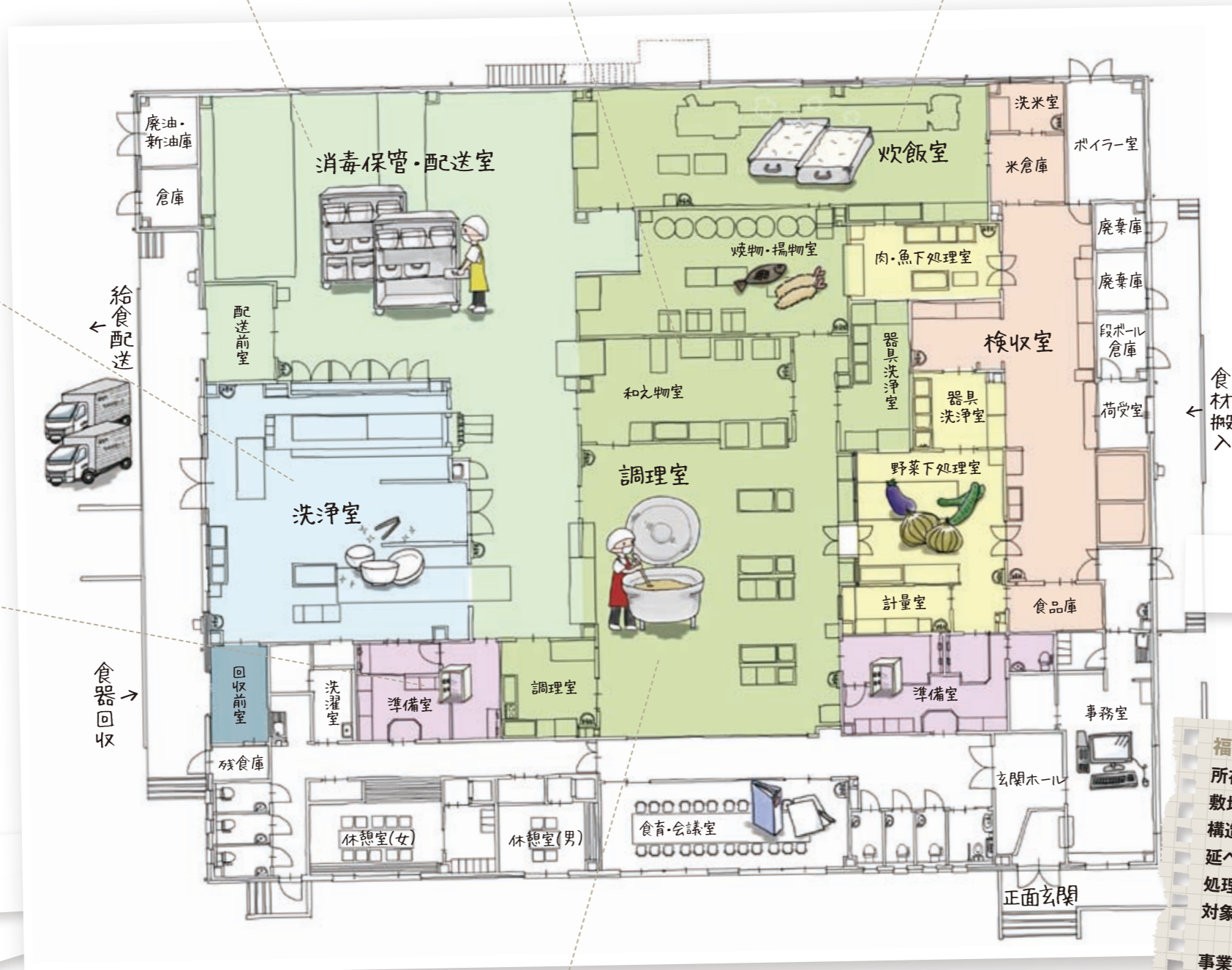
水圧で洗浄

食器、食管にそれぞれ専用の洗浄機を設置。食器はかごに入れたままベルトコンベヤーに載せると、水圧で洗浄され、保管庫に送られます。



エアシャワーの設置

風速約20m/sの清浄空気を吹きつけ、体や服についた粉じんを除去します。調理区域や消毒保管配送区域などの「非汚染区域」には、必ずエアシャワーを通過しなければ入れないようにしています。



間取り

福智町学校給食センター DATA

所在地 ▶ 福智町弁城 4187番地

敷地面積 ▶ 4254.21㎡

構造 ▶ 鉄骨造2階建て

延べ床面積 ▶ 1464.41㎡

処理能力 ▶ 2000食

対象校 ▶ 6校
(上野小・市場小・弁城小・伊方小・赤池中・方城中)

事業費総額 ▶ 9億3514万9000円

広い調理室

110㎡の調理室で、広さにゆとりをもって作業できます。約500人分を調理できる回転釜が4釜あり、主にみそ汁やカレー、ラーメンなどの汁物・スープ類が作られます。



- …検収区域
- …回収区域
- …下処理区域
- …洗浄区域
- …調理区域
- …準備区域
- …消毒保管配送区域



調理員は作業区域ごとに色分けしたエプロンや履き物を着用し、区分を明確にしています。



外観