

食育・地産地食へ託す思いが募る 「食のステージ」

豊田市は、東部給食センターを整備するにあたり次の7点を重要視しました。

1. 安全で安心な給食をつくる給食センター

食品管理の国際手法「HACCP」の概念に基づいた給食センターです。優れた衛生管理や機能的な調理環境を実現し、安全で安心な給食を提供しています。

2. 生きる力を育む給食センター

「食」と「健康」について子どもたち一人一人が自分で考え行動していく力を育む「食育」の情報発信源としての機能を持っています。

3. 豊かな食文化を伝える給食センター

地域で育まれた行事食や地元で採れた四季折々の食材、地場農産物などを積極的に取り入れ、子ども達に地域の文化である豊かな食文化を伝えています。

4. 働く人にやさしい給食センター

調理員の作業動線を考慮し調理効率を向上させた諸室の構成、労働環境に配慮した設備機器や調理機器の設置などにより、快適で働く人にやさしい環境を確保しています。

5. 地域と共存する給食センター

休日には近隣の公共施設の利用者に駐車場を開放するなど、地域に開かれた給食センターとします。また、作業中の臭いや音など、近隣の生活環境へも配慮しています。

6. 地球環境にやさしい給食センター

給食センターの建設や運営など、事業全体においてCO₂等の温室効果ガスの排出量を積極的に削減し、地球温暖化防止に配慮しています。

7. 長寿命な給食センター

建物の耐久性やメンテナンス性、機器の更新性などに配慮した、長期間にわたり活用できる給食センターとしています。

施設概要

- 【名称】 豊田市東部給食センター
- 【建物構造】 鉄骨造 2階建
- 【延床面積】 5,912.2㎡
(1階：4,580.8㎡、2階：1,308.0㎡、PH階：23.4㎡)
- 【調理能力】 13,000食/日 (2献立)
アレルギー対応食 120食/日
- 【開設】 平成23年4月

厨房機器の計画



衛生面や作業性に配慮した厨房機器
シンク、テーブル等の板金類は、ドライシステムに対応し、衛生面や作業性にも配慮した機器としています。



エアシャワー
調理員は、非汚染作業区域に入室する前にはエアシャワーを使用します。ホコリや毛髪などの持込を防止し、衛生的な環境を保持します。



微差圧チャッキダンパー
調理室などに空気中のちりやホコリが流入することのないよう気圧差を設けています。適正な気圧差が維持されていることを常に目で見て確認できるようにしています。

安全・安心で魅力ある給食づくり

豊田市東部給食センターは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」や「豊田市HACCP認定制度要綱の施設基準」に基づき設計されています。また、HACCP※の概念に基づき調理・洗浄及び消毒保管に至る一連の作業工程での衛生管理を徹底しています。

※HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 食品衛生管理手法。原料の受け入れから調理、配送までのすべての工程において、危険防止につながるポイントを継続的に監視・記録する衛生管理システム。

施設内は、検収や下処理などを行う「汚染作業区域」と、調理や配缶、食器などの保管を行う「非汚染作業区域」に壁などで明確に区画し、食材の調理過程にそって後戻りのない一方通行の動線となるようにしています。調理員は「前室」でエプロンをつけ、専用の靴に履き替え、手洗いをした後にエアシャワーを経由してクリーンな状態で「非汚染作業区域」に立ち入ります。調理作業は、エプロンや、まな板・包丁・ザルなどの調理用具を野菜用、肉用、魚用などに分けて使用するなど、衛生管理を徹底しています。(食材の種類により保有する可能性のある菌が異なるため、視覚的に認識させることで用具の混用による異なる食材から菌が移るのを防ぎます)

搬入ゾーン(汚染作業区域)



荷受室・検収室
食品の荷受け、検収作業を行います。肉・魚・卵類、缶詰・乾物類、野菜類の3室に分けて、異なる食材による交差汚染を防ぎます。



下処理室(肉・魚・卵類)
肉や魚への漬け込みなどの下処理を行います。下処理室から次の調理ゾーンへは、食材のみが移動するようパスルーカウンターを設けています。

調理ゾーン(非汚染作業区域)



上処理室
下処理した野菜類をカットする部屋です。
調理室
煮物や炒め物などを調理する部屋です。蒸気回転釜は1釜で1,000人分を一度に調理することができます。



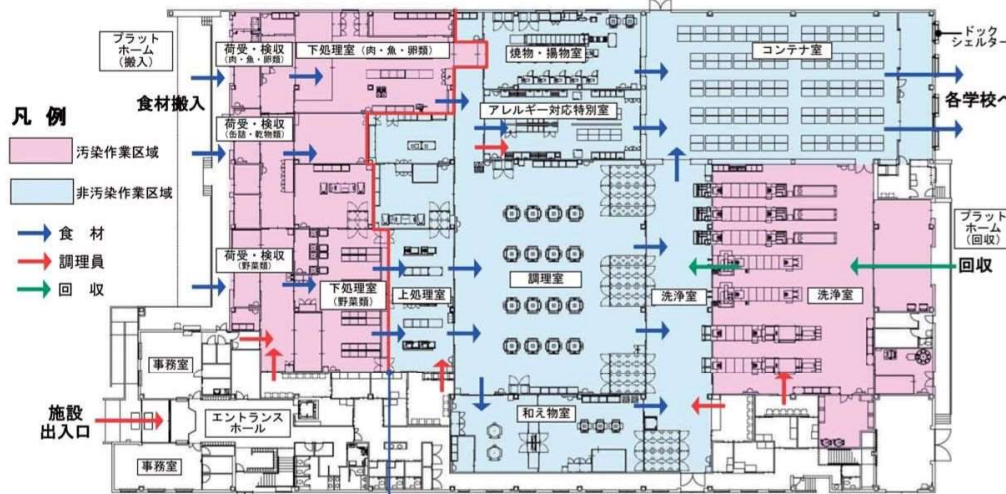
和え物室
サラダや和え物を調理する部屋です。真空冷却機で和え物用に茹でた野菜類等を短時間で冷却します。



アレルギー対応特別室
アレルギー物質を除去した給食を調理します。IH調理器や専用の空調設備、空気中のカビやウイルス除去に効果のある「プラズマクラスターイオン発生機」の設置など、様々な工夫を行っています。



焼物・揚物室
天ぷらやフライなどの揚げ物、焼き魚などの焼き物を調理する部屋です。



配送・消毒ゾーン(非汚染作業区域)



コンテナ室
調理・配缶された給食をコンテナ室より気密性のある専用のゲートから配送車に積み込みます。ゲート部分は、配送車と戸口が密着しコンテナの積み込み時における外気の流入を防止する構造(ドックシェルター)としています。



給食後、回収・洗浄されたコンテナと食器は、コンテナ室で90℃の熱風によって90分間消毒され、次の日の給食のために保管されます。

洗浄ゾーン(汚染作業区域)



洗浄室
回収されたコンテナや食器などを洗浄する部屋です。食器洗浄機が3台、コンテナ洗浄機が2台、食缶洗浄機が2台設置されており、約3時間で13,000食分の食器・食缶を洗浄する能力があります。

設備計画



給排気一体型フード
調理中、高温・高湿度となる回転釜や揚げ機の上には給排気一体型フードを設置し、熱や蒸気を拡散させることなく排気することで快適な作業環境をつくりだしています。



洗浄機の専用排気ダクト
食器や食缶などの洗浄機には専用の排気ダクトを設置し、洗浄時に発生する膨大な蒸気を外部へ直接排気しています。



入退場管理システム
調理エリアへの許可者以外の立ち入りを防止するため、非接触カードリーダーを用いた入退場管理システムを導入しています。



温度監視システム
冷蔵庫や冷凍庫、調理室には温度センサーを設置し、室温を24時間モニタリングしています。室温は事務室にて一括して監視・確認しています。

給食ができるまで



献立作成

栄養士が、栄養価、食品構成等を考慮して、献立の案を作成します。



献立委員会

学校の給食主任、栄養士等により献立を決定します。



物資選定委員会

献立に基づき品質、規格、価格等を考慮して給食物資を決定します。



検収

納入された食材の品質、鮮度、数量などをチェックします。



調理

安全で「おいしい給食」ができるように、工夫しながら調理します。



配送

できあがった給食をコンテナに積載し、各学校・こども園へ配送します。



喫食

給食当番が配食します。
「いただきま〜す！」



回収・洗浄

食べ終わった食器・食缶を回収し、きれいに洗浄します。



消毒・保管

洗浄した食器・食缶、コンテナを消毒保管します。

「豊田市東部給食センター改築整備運営事業」の概要

豊田市は、学校給食の理念を踏まえ、より豊かで安全な学校給食の実現を目指して、民間企業が設計・施工から維持管理・運営までを一括して実施するPFI※方式を採用し、民間のもつ様々なノウハウを活用しています。現在、PFI事業会社である株式会社豊田東部スクールランチサービスが給食を提供しています。

※PFI (Private Finance Initiative) :
公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金や経営能力及び技術的能力を活用して行う手法

事業方式：PFI事業（BTO方式）

発注者：豊田市

事業範囲：設計業務、建設業務、工事監理業務、開業準備業務、維持管理業務、運営業務（調理、衛生管理、配送・回収、洗浄等）

事業会社：株式会社豊田東部スクールランチサービス（SPC）

代表企業：株式会社グリーンハウス

設計・監理：株式会社梓設計

建設：前田建設工業株式会社

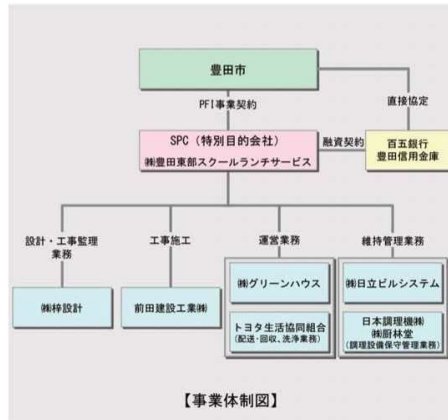
維持管理：株式会社日立ビルシステム

日本調理機株式会社

株式会社厨林堂

運営：株式会社グリーンハウス

トヨタ生活協同組合



豊田市東部給食センター

〒471-0014

愛知県豊田市東山町6丁目1089番地

TEL 0565-89-1173

FAX 0565-89-1855

アクセス

名鉄「豊田市」駅、愛知環状鉄道「新豊田」駅から

とよたおいでんバス 豊田・渋谷線

「東山町5丁目」バス停 下車徒歩5分



豊田市東部給食センター

Toyota City Tobu School Lunch Center

食品管理の国際手法「HACCP」の概念に基づく
衛生的で機能性に優れた最新の給食センター