



給食のできるまでを紹介します

ぶつし のうひん 物資納品



朝早く納品される食材を検収担当者が確認し受取ります。

やさいせんじょう 野菜洗浄



野菜や果物は何人もの目で虫がついていないか見て、きれいに何度も洗います。

さいだん 裁断



包丁も使いますが、量が多いため機械で切ります。(あっという間に切ってくれます。)

かえつちようり 加熱調理



おかずができました。みんな喜んでくれるかな？(釜およそ800人分です。)

あものちようり 揚げ物調理



揚げ物機で、調理をしています。各クラスごと、数えて入れています。

あものちようり 焼き物調理



焼き物機の焼き上がり温度を測っています。すべての調理は、安全基準温度(85℃1分以上)を確認し調理しています。

あものちようり 和えもの調理



ゆでた野菜を短時間で真空冷却してから和えます。

できあがり!



美味しい給食をどうぞ 残さず食べてくれるとうれしいな。



施設概要

名称 ● 幸田町学校給食センター
 所在地 ● 愛知県額田郡幸田町大字菱池字桜塚180番地
 開設 ● 平成21年7月22日
 敷地面積 ● 4,691.00㎡
 建物面積 ● 本館棟(鉄骨造2階建) 1階 198.93㎡ 2階 495.44㎡
 機械室棟(鉄骨平屋建) 84.00㎡
 駐輪棟(鉄骨平屋建) 14.14㎡

調理能力 ● 4,000食/日(将来 5,000食/日)

厨房施設・設備

方式 ● ドライシステム・カートイン方式

温度管理 ● 空調設備(温度・湿度管理)、温度管理システム(場内)

調理作業の区別 ● 汚染作業区域 検収室・詰替室・下処理室・肉魚処理室・食品庫

非汚染作業区域 上処理室・加熱調理室・揚げ物物コーナー・和え物室・配膳室(コンテナ室)

主な厨房設備 ● 汚染作業区域(検収・下処理側) 冷凍庫・冷蔵庫・球根皮むき機・デイスボーザー(野菜くず等)

非汚染作業区域 バススルー冷蔵庫・器具消毒保管機・器具洗浄機

フードスライサー・角切り機・高速ミキサー・蒸気回転釜・連続揚げ物機・SVロースター

保存食用冷凍庫・カートイン消毒保管庫・真空冷却機・冷却機能付消毒保管庫

電動缶切り機・電動りんご切り機

汚染作業区域(洗浄室側) 食器カゴごと洗浄機・コンテナ洗浄機・食缶洗浄機・超音波器具洗浄機

デイスボーザー(残食用)

給食の温度管理 ● 温食 二重食缶

冷食 和え物室冷却機能付消毒保管機・保冷食缶

常温 フライバット

衛生設備 ● エアーカーテン・エアシャワー・自動ドア・各種消毒保管庫・足踏水洗・ドッグシェルター

次亜水システム(食材の殺菌・床洗浄用)

排水設備 ● 残菜は、生ゴミ処理施設(9㎡/日)にて液状化処理後下水道放流

残菜以外は、厨房除外処理施設(75㎡/日)にて処理後下水道放流

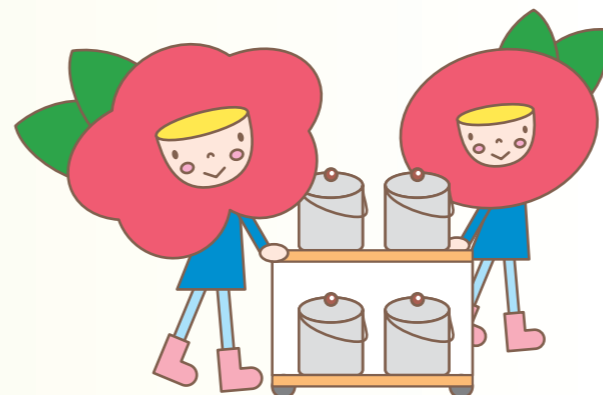
太陽光発電設備 ● 発電容量 10.08Kw/h(発電された電力は、施設の電源の一部として利用)

食器・箸等 ● トレー 材質 FRP

食器 材質 強化磁器食器 3種(角仕切皿・飯碗・汁碗)

箸類 材質 箸:アミハード

材質 スプーン・フォーク:ステンレス



幸田町

学校給食センター

