

# 大崎東学校給食センター施設の案内

## ○コンテナプール

出来上がった給食をコンテナに入れ、学校に運ぶ準備をします。



## ○揚物・蒸物・焼物調理室

フライヤー・スチームコンベクションオープンなど最新の調理器具で調理します。



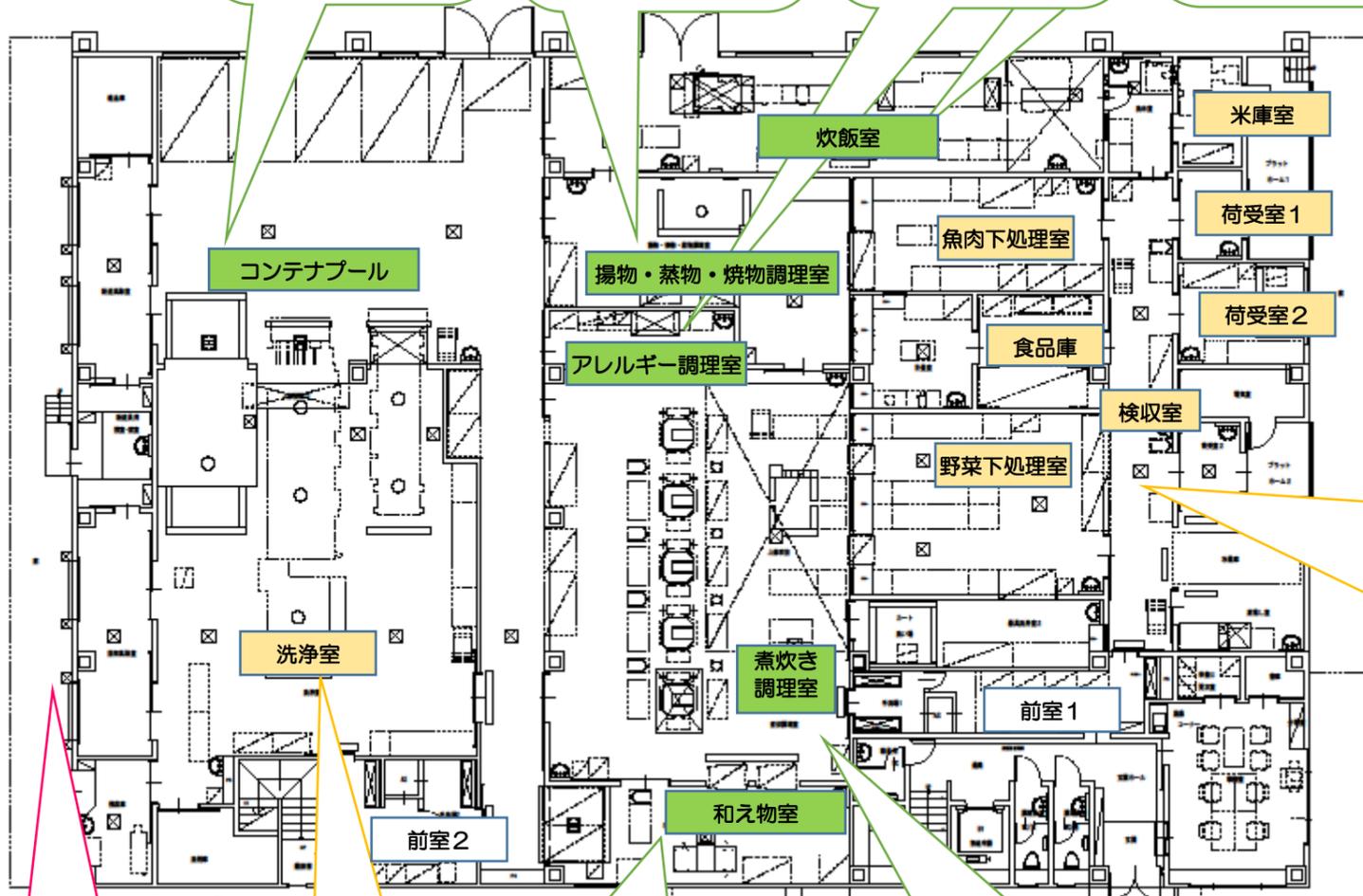
## ○アレルギー食調理室

食物アレルギー食を提供するための専用の調理室です。



## ○炊飯室

自動洗米した米を入れた炊飯釜が、電気式連続炊飯機を通じてごはんが炊き上がります。



## プラットフォーム～荷受室～検収室

肉・魚・野菜・加工品などの食材を受け入れ、検品、下処理を衛生的に区分けしています。パススルー窓やパススルー冷蔵庫から調理室へ受け渡します。

## ○野菜下処理室

下処理は肉魚と野菜をそれぞれ専用の部屋で行います。野菜は3層のシンクで3回洗い、パススルー窓やパススルー冷蔵庫から調理室へ受け渡します。



## ○配送・回収

配送車4台で給食を運び、午後は食べ終わった給食を回収します。ドックシェルターで施設内への外気の流入を防止します。



## ○洗浄室

学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを洗浄します。



## ○和え物室

食材の温度が下がらないよう専用の部屋で、冷たいサラダや和え物を調理します。

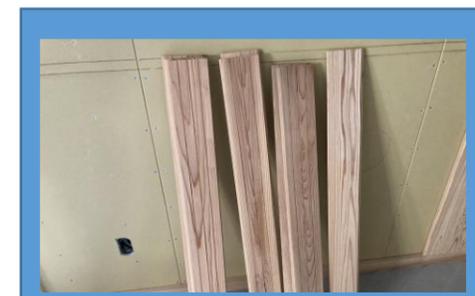


## ○煮炊き調理室

大きな回転釜5台で煮物・炒め物・焼物などを調理します。



## ○2階研修室



# ○大崎東学校給食センター施設のみどころ

## ポイント1 衛生管理の徹底・環境への配慮

集団給食施設などの食中毒の予防を目的に、HACCPの概念に基づき厚生労働省が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、汚染区域や非汚染区域などの作業エリアを明確に区分するなど、衛生面に配慮した施設となっています。

また、食材が納品されてから下処理・調理・配送まで動線が一方方向になるように配置されており、調理前と調理後の食材が交差しないような配置になっています。

調理システムはドライシステムを採用し、オール電化方式の最新の調理機器により安全に調理します。

## ポイント2 食物アレルギーを持つ児童生徒への対応

アレルギー食調理専用の調理室を設置し、食物アレルギーを持つ児童生徒への食物アレルギー対応食の提供に対応します。

(最大15食程度を想定)

## ポイント3 ドックシェルター方式の採用

配送・回収前室にはドックシェルターを設置して施設内の外気への流入を防止し、衛生的に給食を積み込み・回収することができます。

## ポイント4 食育の推進

2階には調理の様子を見学できる研修室を設け、児童生徒の食に関する学習や研修等、食育の推進のため活用します。

研修室の腰壁は、大崎市産の杉を使用しています。

## ポイント5 バリアフリー対応

玄関のスロープ、施設内にエレベーター、多目的トイレなどユニバーサルデザインにより、バリアフリーに対応します。