



愛知県下で初めてエネルギーを一元化し、
食育と環境教育も積極的に推進する給食センター

常に安全・安心な給食を提供できる衛生的な施設へ

愛知県西南部に位置する蟹江町は、町内を蟹江川、佐屋川、日光川などが流れる、自然豊かな「水郷の里」として知られています。子どもたちの健やかな成長を願う蟹江町では、2009年8月にこれまでの給食センターを移転し、小学校5校、中学校2校、保育園6園へ1日合計4,300食を提供する、蟹江町給食センター KANIE E-WAVE を新設しました。

「以前の給食センターは、1970年に開設されてから39年が経過し、施設や設備が老朽化していました。また、1996年に発生した腸管出血性大腸菌(O157)による食中毒事件を契機として、衛生管理のあり方が見直されました。そのため、既存の施設・設備ではその役割を十分に果たすことが厳しくなり、新しい給食センターの建設が必要になったのです」と蟹江町長の横江さまは語ります。

蟹江町給食センター KANIE E-WAVE を開設するにあたって、蟹江町が重視したのは、常に安心・安全な給食を提供できる衛生的な施設づくりです。その実現に向けて、中部電力ミライズがお手伝いをするようになりました。



蟹江町長 横江さま



蟹江町シンボルマーク



親水空間などが
設けられた佐屋川創郷公園

エネルギーの一元化で、安全で清潔な環境を維持・管理



オール電化の学校給食センターとして2009年8月に完成

給食づくりの大前提は、食中毒を起こさないことです。中部電力ミライズでは、食中毒の原因となる細菌を繁殖させないドライフロア化が容易にできる電化厨房をご紹介します。さらに電気以外の熱源と比較したランニングコストの試算などをご提示し、給湯や空調も含めた総合的なエネルギーの一元化をご提案しました。

また、給食センターの職員の方は、初めての電化厨房機器の使い勝手に不安を持たれていたため、中部電力ミライズの電化厨房実演・体験施設「ザ・プロフェッショナルキッチンスタジオ」での調理体験や、給食センターに電気式回転釜のデモ機を持ち込んでの調理体験、そして先行して導入している施設の見学会にもご参加いただきました。こうした取り組みを通じて、メリットをご理解いただき導入が決まりました。

厳選した電化厨房機器を駆使し、1日4,300食の大量調理に対応

食数としては中部地区最大級である、1日 4,300 食の大量調理を効率よく行えるよう、給食づくりの中心施設となる調理室には、均一な加熱で大量の煮物や汁物などを美味しく作れる電気モールドヒータ式回転釜をはじめ、スチームコンベクションオープン、連続フライヤー、真空冷却機など多彩な電化厨房機器を導入しました。

この他にも、野菜などの食材をスピーディーにカットするパワースライサーやフードスライサー、システム食器洗浄機、スプーン洗浄機付浸漬装置などを導入し、効率のよい調理と徹底した衛生管理ができる環境を整えています。また、空調にはヒートポンプ式空調機(総能力 595.9kW 計 14 台)と蓄熱式空調機エコアイス mini(14kW×1 台)を、給湯には業務用エコキュート(80kW の熱源機 ×4 台と 42m² の貯湯層 ×1 基)を導入しました。いずれもエネルギー効率が高く、省エネ、CO₂ 削減に高い効果を発揮します。



輻射熱が少なく快適な厨房環境を実現する電気モールドヒータ式回転釜



調理温度や時間管理もスイッチ操作ひとつでできるスチームコンベクションオープン



大量の揚げ物もカラッと揚がる電気式の連続フライヤー



加熱した食材を短時間で冷却する真空冷却機



ヒートポンプ式空調機



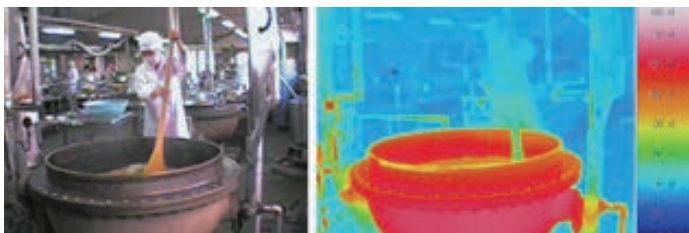
ヒートポンプ給湯機(業務用エコキュート)

作業環境の大幅な改善と徹底した衛生管理を実現

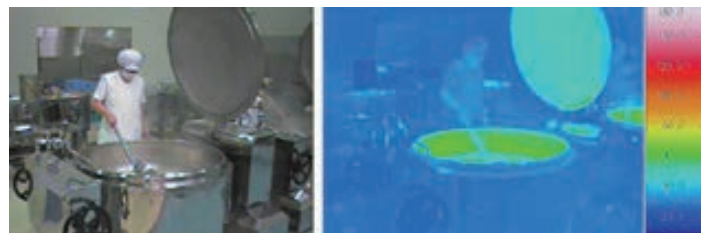
水蒸気が発生せず、油の飛散も少ない電化厨房を導入したことにより、「学校給食衛生管理の基準」を満たす、衛生的なドライフロアと「室温 25℃以下、湿度 80%以下」を容易に保てるようになりました。また、HACCP の概念を取り入れ、非汚染作業区域と汚染作業区域との区分けが明確になったことも、衛生管理の強化につながっています。

電化厨房について、蟹江町給食センター学校栄養職員ご担当者さまは「これまでは高温多湿の中で、作業環境の不快感と衛生管理の徹底に不安を感じながら業務を続けてきました。それが、調理室がオール電化になったことによって、アメニティ・クリンリネスを実現でき、衛生的な環境の中で安心して業務に専念できるようになります」と語ります。

また、別のご担当者さまは「電気式の回転釜は微妙な温度コントロールができ、多様な調理が可能です。他にも、スチームコンベクションオープンは、子どもたちが大好きな焼きそばをベタつきなく調理できるようになり、おいしいという嬉しい声も聞けるようになるかと楽しみです。さらに蒸し料理や焼き物、煮物など献立の種類を増やしていくとともに、文部科学省からも推奨されているアレルギー対応食の調理も行って、保護者の方の期待に応えていきたいですね」と、電化厨房機器の性能の高さを評価するとともに、調理の幅を広げていける手応えを感じています。



旧給食センターの蒸気式回転釜での作業の様子(左)とサーモグラフィ画像(右)。釜の側面が高温になっている様子がわかります。



電気モールドヒータ式回転釜での作業の様子(左)とサーモグラフィ画像(右)。温度が上昇しているのは釜の内部だけなので回転釜に近づいて作業でき、力仕事となる「かき混ぜ調理」においても調理員のやけどの危険性や腰への負担が軽減できます。

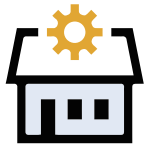


蟹江町給食センター KANIE E-WAVE さまの 2 階には、調理体験ができる栄養指導室や研修室を備えています。栄養指導室では、直火を使わないため安全・安心な IH 調理器を用いて、子どもたちが主役の給食づくり体験を実施したり、郷土食について学ぶ機会を設けたりするなど、食育にも積極的に取り組んで行く予定です。

安全でおいしい給食を提供しながら、「食育」を推進する拠点としても機能する蟹江町給食センター KANIE E-WAVE さま。その果たす役割は、「食」の領域だけにとどまらず、「環境教育」にも広がっています。

「よりよい環境づくりとエコライフを考えていく場として、生態系の生息空間ビオトープや太陽光発電装置、風力発電装置、生ゴミ処理機を設置し、また、雨水を利用するなど、資源循環型社会を率先する環境教育の役割も担っており、環境負荷の少ないまちづくりに寄与する施設であると考えています」(横江町長さま)

中部電力ミライズでは、これからも電化厨房機器や空調・給湯設備機器の最適な運用方法のご提案など、エネルギーソリューションを通じて、蟹江町給食センター KANIE E-WAVE さまの取り組みをお手伝いしていきます。



導入システム

電化厨房設備機器

電気式回転釜／スチームコンベクションオープン／連続フライヤー／真空冷却機／パワースライサー／フードスライサー／システム食器洗浄機／スプーン洗浄機付浸漬装置

空調設備機器

非蓄熱式空調機／蓄熱式空調機エコアイス mini

給湯設備機器

業務用エコキュート