



戸田市立学校給食センター

オール電化の学校給食センター

2011年10月埼玉県戸田市立学校給食センターがリニューアルオープンした。調理能力は6000食。オール電化厨房としては全国最大級の規模。厨房設備全体の設計・施工をフジマックが担当。調理能力、衛生環境など高度な要望に細心の注意を払い対応した。



回転釜 (左上)

煮物、汁物

コンビオーブン (右上)

蒸し物、焼き物調理

和え物釜 (右中)

加熱後真空冷却器へ、戻して和える

コンベア式連続フライヤー (右下)

揚げ物





作業区域に入る前に洗淨済みのクツ、作業着に着替え、手洗い、エアシャワーを浴びる。

センター内は外気や外から来たものに触れる「汚染区域」と調理を行う「非汚染区域」に完璧に分離。調理エリアは、「上処理」「加熱調理（揚・焼・蒸・煮・和え）」「コンテナ積載」に区別。床はすべてドライ方式。





洗浄ラインは、食缶、トレイ、食器、コンテナ、小物類で区別。上洗浄と下洗浄、汚染区域と非汚染区域がはっきり分かれていて、導線が交差することなく衛生的。洗浄・乾燥された食器などは非汚染区域で保管。



戸田市立学校給食センター

給食施設の無い市内公立校の小学校3校、中学校6校、計約5400食を供給する。センターを計画中の自治体の見本的存在。建物はバリアフリー設計で見学者にも優しい構造。10kWの太陽光発電装置も完備。

所在地 埼玉県戸田市新曽南4-3-45
 電話 048-442-5065
 敷地 3543㎡ 建物：1871㎡
 給食開始 平成23年10月17日
 調理能力 6000食/日
 小学校3校：約1900食 中学校6校：約3500食



お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部 ✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

