

# 安全・安心でおいしい給食を提供

「松阪市学校給食センターベルランチ」の竣工により、市内すべての小中学校で給食を実施します。

HACCP対応学校給食センターとしての概念に基づいた、安全・安心で衛生的な給食を提供するため、完全ドライシステムの導入により、下処理室、最新の調理システム、洗浄室など、衛生管理を徹底した「松阪市学校給食センターベルランチ」が完成しました。

本施設は食育の拠点として、2階には見学通路を設けましたので、給食の調理作業や食器の洗浄作業を見学することができます。なお、会議室には調理台を設置し、食教育の指導の場としても利用できる施設となっております。

## 食材の入荷



### 1 検査室

各種食材が入荷。重さや品温測定、鮮度をチェック。清潔な容器に移し替え、食材の種類ごとに各下処理工程や保存庫（冷蔵庫・食品庫）へ移動します。



### 2 野菜下処理室

野菜や果物専用の下処理室。スライサー用に適切な大きさにカットしたり、3層シンクによる下洗いをを行います。

### 3 魚肉下処理室

魚・肉類専用。焼き物・揚げ物用の下処理を行います。

## 調理員の入場

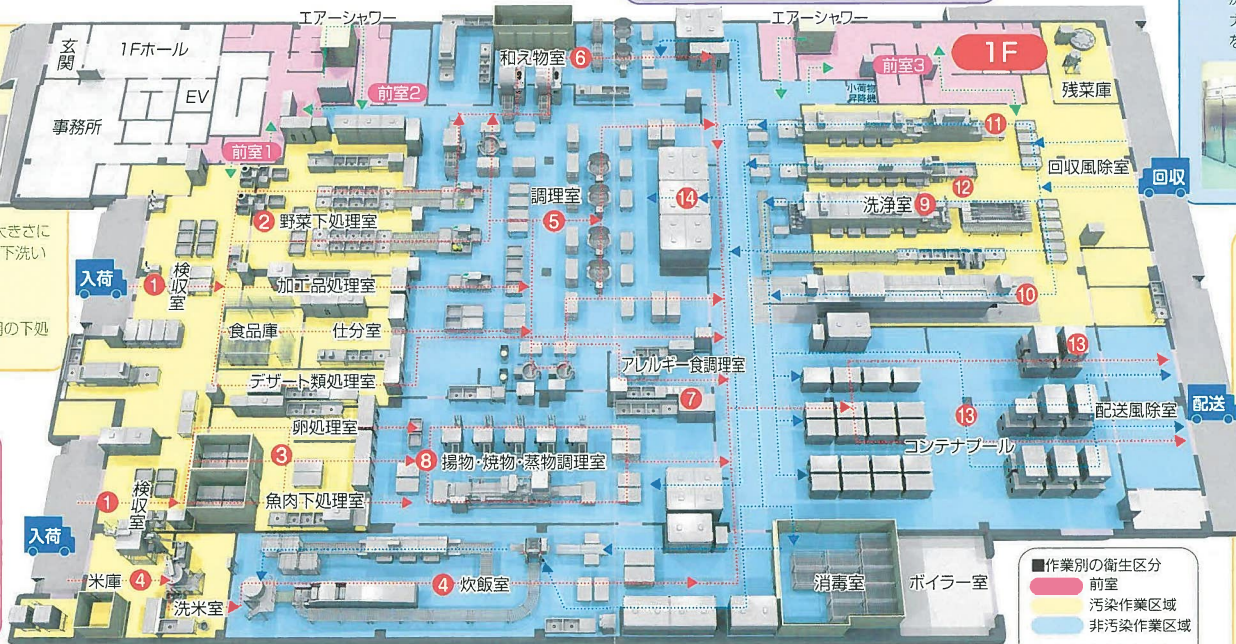
### 汚染作業区域

調理の基本は、清潔な身だしなみから。汚染作業区域用エプロン・シューズを着用。手洗い・消毒を行い、入場します。



### 非汚染作業区域

非汚染作業区域用のエプロン・シューズを着用。入場前にはエアシャワーに入り、手洗い消毒を行います。



### 4 炊飯室

自動炊飯システムにより洗米から、炊飯、盛り付けまで、炊飯の作業工程を自動化。



### 5 調理室

（蒸気回転釜/フードスライサー）スライサーでカットされた食材を強力加熱の大釜で一斉に調理。



### 6 和え物室

（真空冷却機/蒸気回転釜）温野菜など真空冷却機で急速冷却。蒸気回転釜で和え物調理。



### 7 アレルギー食調理室

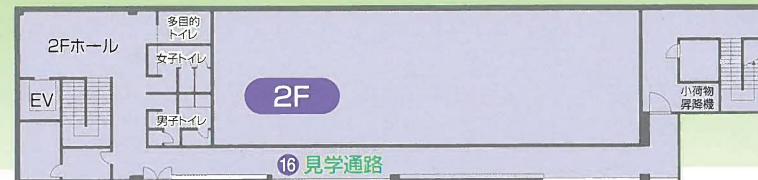
アレルギー対応として除去食を提供。



### 8 揚げ物・焼物・蒸物調理室

特に高温になる揚げ物や焼き物をひとつの部屋として独立させ、温度影響を最小限に抑制。

- 作業別の衛生区分
  - 前室
  - 汚染作業区域
  - 非汚染作業区域
- 人・モノの主な流れ
  - 食品の動き
  - 食器・食洗洗浄
  - 人の動き



### 15 会議室

会議だけでなく、食の大切さを見直す「食育」についての講座や簡単な調理講習ができます。



### 16 見学通路

調理室の衛生面を確保しながら、食育推進のため調理の様子が見られる、見学通路を設けました。



### 13 コンテナプール（天吊り式コンテナ消毒装置）

洗浄後の食器をカゴに入れ、コンテナへ収納。コンテナはそのままコンテナ消毒装置に接続するだけで庫内を丸ごと乾燥・消毒します。



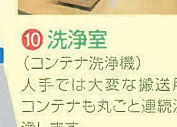
### 14 コンテナプール（トラック用消毒保管庫）

食洗類をカートで運んでそのまま収納。パズル構造により、翌日は調理室側から取り出して配付。



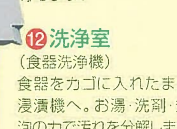
### 9 洗浄室

回収された食器、箸、スプーン、トレーを各専用洗浄機により自動洗浄。洗浄作業の効率化と大幅な省力化を発揮。



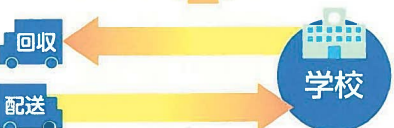
### 11 洗浄室（食洗洗浄機）

前処理機で主な残菜を粗洗浄。コンベアで食洗洗浄機へ送られ、仕上げ洗いをします。



### 12 洗浄室（食器洗浄機）

食器をカゴに入れたまま浸漬機へ。お湯・洗剤・気泡の力で汚れを分解します。



調理された給食を保温食缶へ配付。ご飯を詰めた保温容器や保温食缶をコンテナに積み込んでトラックで配送。