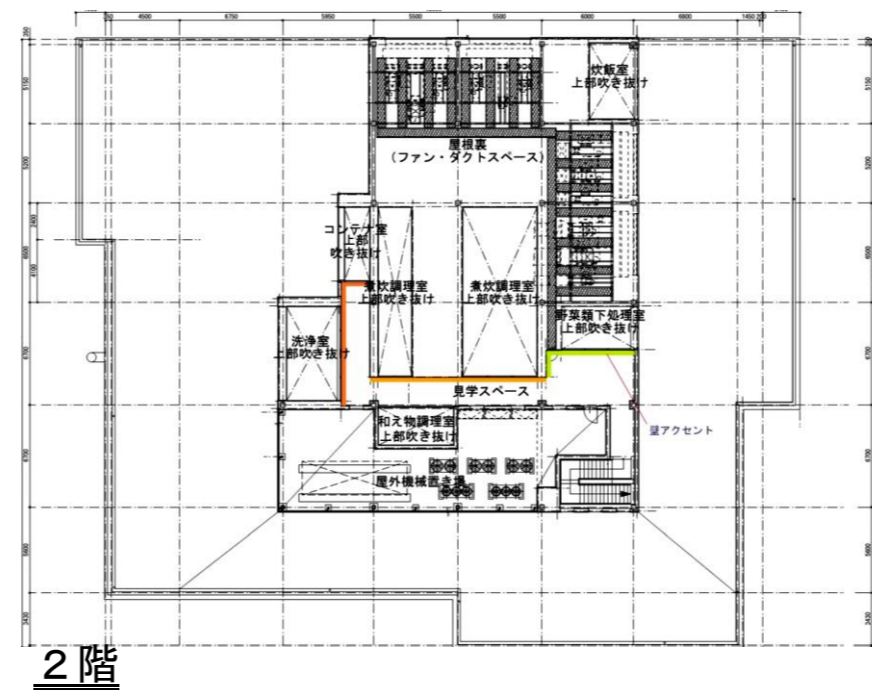
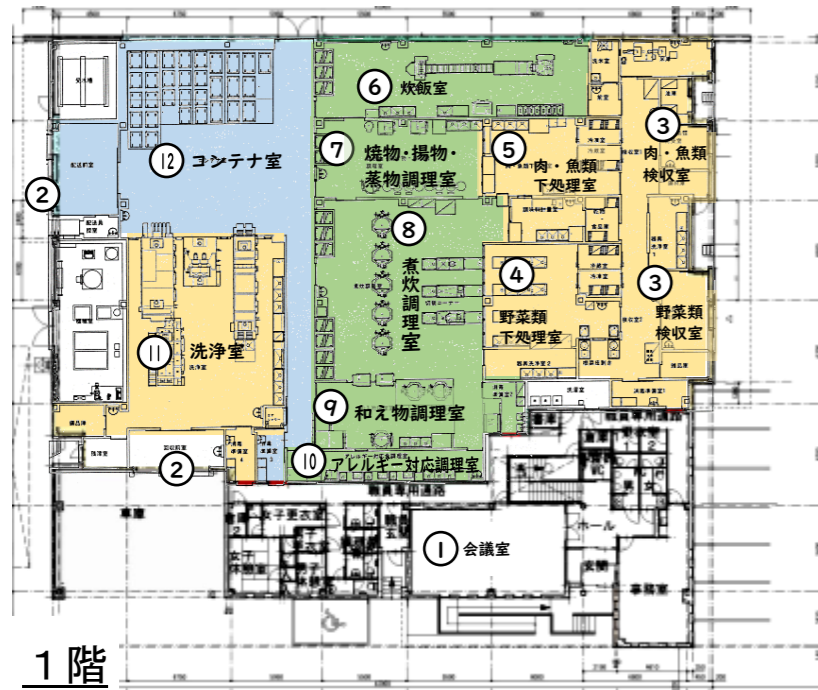


# 庄内町立学校給食共同調理場

〒999-6601 山形県東田川郡庄内町狩川字大釜 122 番地

TEL (0234) 56-3207



敷地面積	4,177.86 m <sup>2</sup>
延べ床面積	1,646.18 m <sup>2</sup>
建築面積	1,644.84 m <sup>2</sup>
構造	鉄骨造、一部2階建
調理能力	2,300食程度
配送対象	12施設 (中学校2校、小学校5校、幼稚園5園)
調理方式	ドライシステム

非汚染作業区域(調理)
  非汚染作業区域
  汚染作業区域
  その他区域



① 会議室

献立検討会などの各種会議に使用するほか、園児、児童生徒の見学の際に、食に関する学習をすることもできます。



② ドックシェルター

配送・回収前室にはドックシェルターを設置し、施設内に外気等の流入を防止します。



③ 検収室

野菜・乾物、肉・魚と食材ごとに区分けして検収し、専用の容器や冷蔵庫等に保管します。



④ 野菜類下処理室

食材(野菜類)を三槽シンクで丁寧に洗浄し異物等を取り除き、カウンター越しに各種調理室へ受け渡します。



⑤ 肉・魚類下処理室

食材(肉魚類)の下処理を行い食材はカウンターやパススルー冷蔵庫を介して各種調理室へ受け渡します。



⑥ 炊飯室

ガス式連続炊飯機の定温水炊き方式により、炊き上がりの安定と炊飯時間の短縮を実現した炊飯専用室です。



⑦ 焼物・揚物・蒸物調理室

丸型フライヤー、スチームコンベクションオープンなどの設備により、多彩なメニューに対応できます。



⑧ 煮炊調理室

5台(300L/1台)の蒸気回転釜で、煮物や炒め物、汁物の調理を行います。



⑨ 和え物調理室

食材や部屋の温度が上がらないよう専用の部屋を設け、調理後、真空冷却機により冷却する部屋です。



⑩ アレルギー対応食調理室

アレルゲンが混入しないよう専用の調理室を設け、アレルギーを持つ子どもが安心して食べられる給食を調理します。



⑪ 洗浄室

回収してきた使用済みの食器・食缶・コンテナを、それぞれの専用レーンで洗浄します。



⑫ コンテナ室

洗浄した食器をコンテナに入れたまま熱風で乾燥・消毒し翌日の給食に備えます。(32台収容)