



愛荘町給食センター

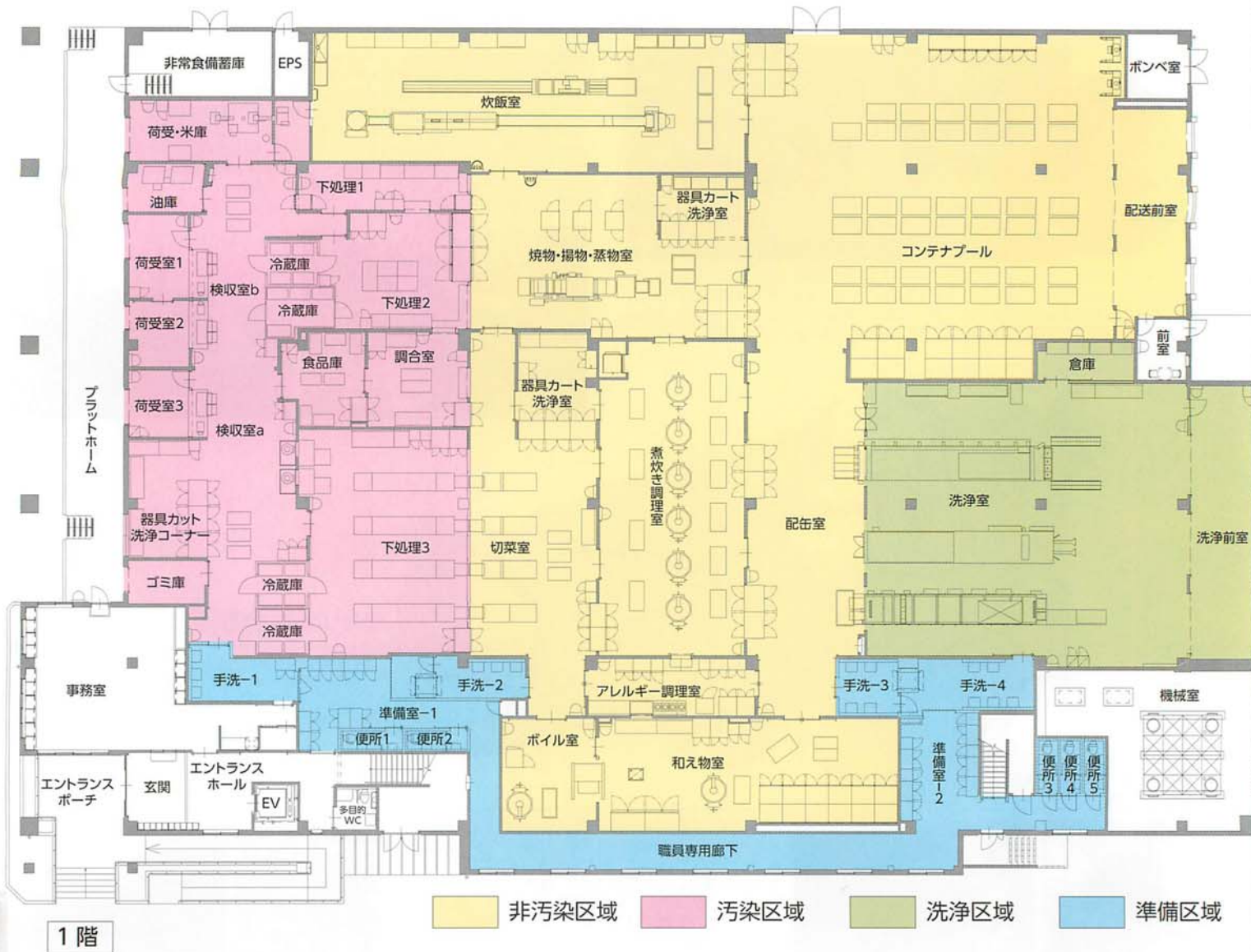


視察資料

HACCP（衛生管理システム）の概念から環境に配慮したオール電化熱源システムを導入
食育の発信基地としての機能を持たせ、独立したアレルギー対応の調理室や
町民開放型の調理実習室・研修室、厨房の見学コースを備えた総合給食施設



AISHO
愛 荘 町



■ 愛荘町給食センターの特徴 ■

検収室



エアシャワー

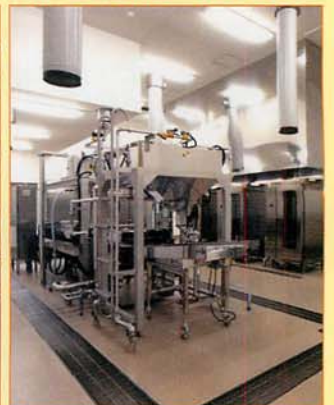


徹底した衛生管理

厨房各部屋の衛生は、エアシャワーや二重扉などで徹底管理され、内部の各部屋も壁やカウンターで仕切るパススルー方式を採用しています。互いの往来を制限し管理することで、外部からの雑菌や異物の進入を防止しています。

また、厨房内部は学校給食衛生管理基準に合致したフルドライシステムを採用。雑菌の繁殖を防いでいます。

アレルギー調理室 焼物・揚物・蒸物室



3,000食規模の厨房施設や 独立したアレルギー対応調理室の完備

愛荘町給食センターでは、2012年1月開設以降、愛荘町内の幼稚園、小中学校8校園の給食を1日2,500食程度、供給していますが、今後の児童・生徒増にも対応するため、町内8校園3,000食の供給が可能な施設です。

また、独立したアレルギー対応の調理室を完備。安心安全な給食の供給に努めています。

洗浄室



かご毎自動食器洗い洗浄機

洗浄作業の効率化と 残飯等の再利用循環システム

食器を回収したカゴ毎洗浄できる自動食器洗浄機の導入により、作業効率を大幅にアップしています。

また、厨房の下処理室・洗浄室で発生する残渣や残飯は、即座に粉碎し、スラリー状（固体と液体の混合体）にして、別棟の生ゴミ処理室にポンプで圧送し、脱水したあと、バイオ式生ゴミ処理機に自動投入します。

投入された生ゴミは、5分の1～10分の1に発酵分解し、各学校・園等で堆肥化した肥料として活用しています。

生ゴミ処理室



2層式生ゴミ処理機

屋根上の太陽光パネル



設備容量 30kW 相当

環境にやさしい オール電化熱源システム

給食センターでは、HACCP（衛生管理システム）の概念から、環境に配慮したオール電化熱源システムを導入しています。HACCPとは「食品の安全性を確保するための衛生管理手法」で製造の工程を連続管理することによって一つひとつの製品の安全性を保障するものです。

給食センターの屋根には、30kW容量の太陽光パネルを設置し、厨房以外の各部屋の照明は、省エネ効果の高いLED照明を採用しています。

研修室



< 町民に開かれた、研修室・調理実習室。 >

調理実習室



下処理室



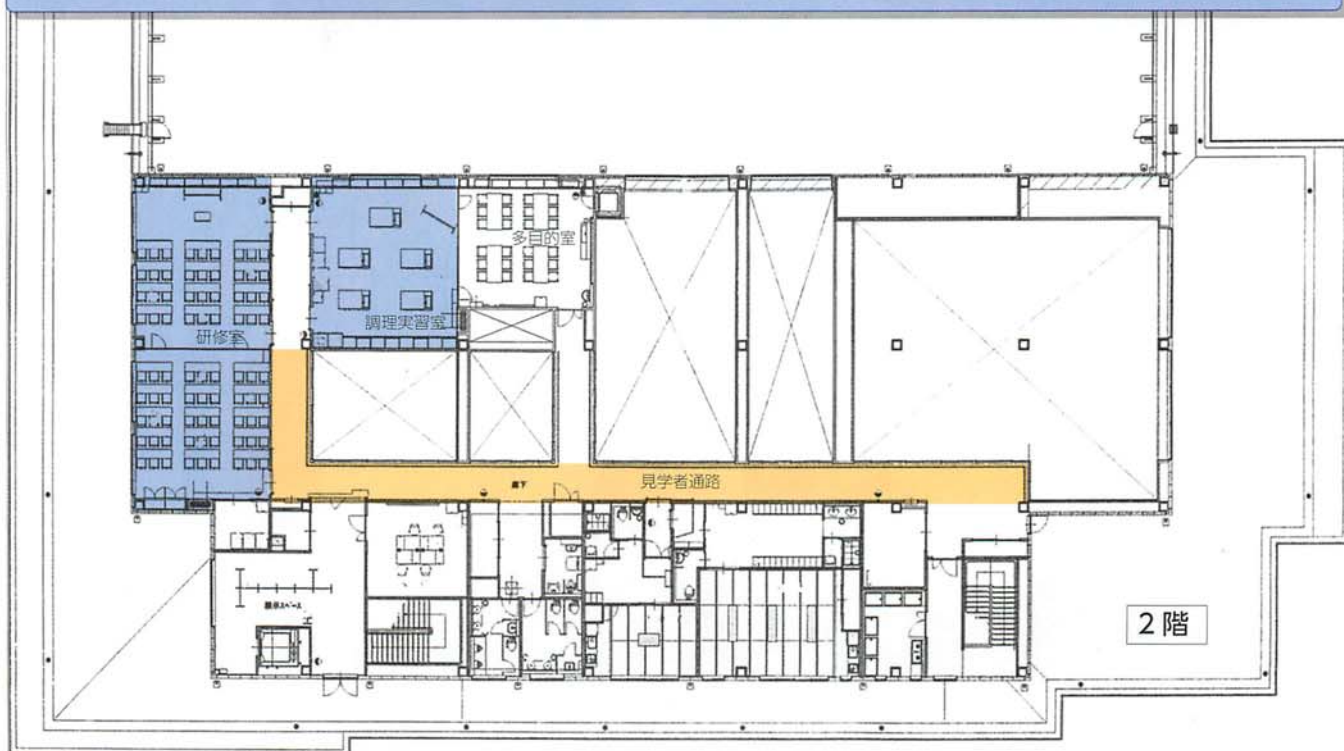
煮炊き調理室



< 2階の見学者通路から厨房を見たところ >

食育の発信基地としての役割

給食センターの2階には、町民がいつでも一連の作業を見ることができる見学通路を設置。あわせて、町民開放型の調理実習室や研修室を設け、「学校給食試食会」や「食育のための親子料理教室」を開催するなど、食育の発信基地のとしての役割を担っています。



HACCP概念を導入した オール電化厨房

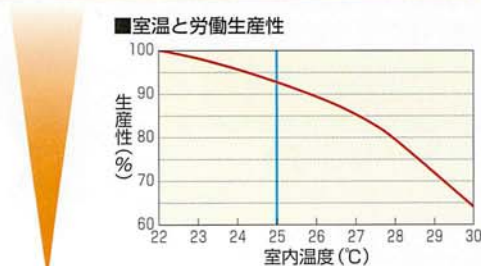
HACCPは「食品の安全性を確保するための衛生管理手法」で、最終製品の検査によって安全性を保証するのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって一つひとつの製品の安全性を保証するものです。学校給食施設ではHACCP概念に基づく「大量調理施設衛生管理マニュアル」がつかられ、導入が推奨されています。

HACCPのメリット



HACCPの概念(一部)

- 室温25℃以下、湿度80%以下を推奨
- 衛生管理上、厨房床はドライ方式が望ましい



出典:「空調調和・衛生工学」第76・第8号

オール電化厨房

- 1.室温・湿度の管理が容易
- 2.高効率なエネルギー活用(省エネルギー)
- 3.水蒸気の発生・油の飛び散りが少なくドライキッチンが容易

高効率な空調と給湯機と蓄熱式蒸気発生器

空調設備



調理エリア、洗浄室はヒートポンプ式空調を採用し、快適な作業空間を実現。その他の部屋には、割安な夜間電力を有効活用するエコ・アイス(氷蓄熱式空調システム)を採用。

給湯設備



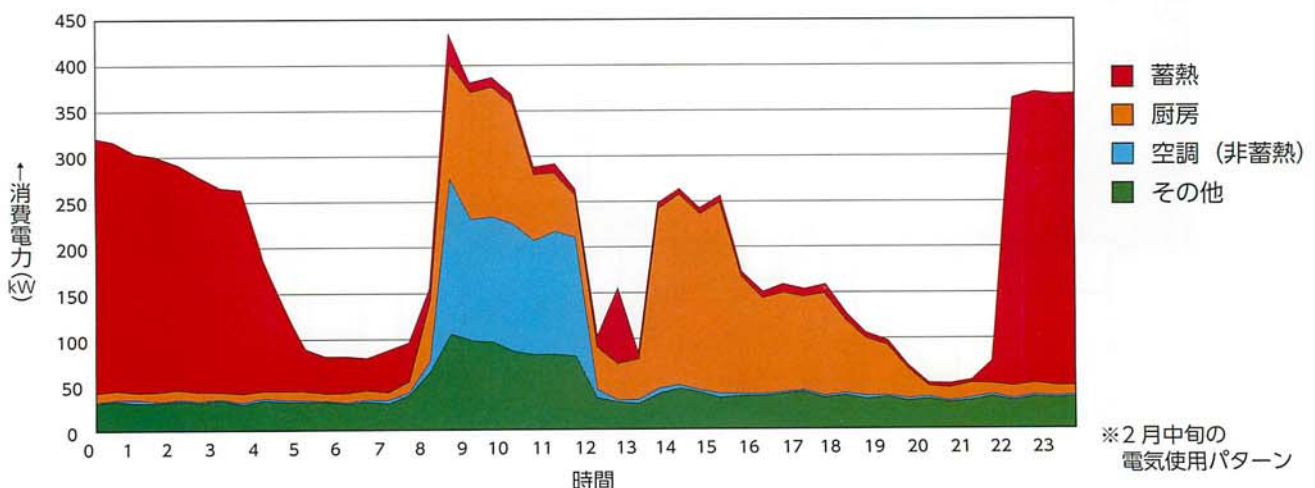
洗浄などに使われる温水は割安な夜間電力を有効活用するヒートポンプ式給湯機で作ります。空気の熱を利用した環境にやさしい給湯機で消費電力の4倍の熱を取り出すことができ、効率的です。

蓄熱式蒸気発生器



割安な夜間電力を利用して蓄熱槽に熱を蓄え昼間に蓄熱槽に給水することで蒸気を発生します。蓄熱式でデマンド抑制効果があり燃焼ガスの発生がなく環境にやさしいシステムです。

給食センターでの1日の電気の使い方



愛知川びんてまりの館



まるいびんに収められているびん細工手まりは、手芸の巧みさと手まりの雅やかさがあいまって、非常に優雅で神秘的な雰囲気漂わせています。見れば見る程その美しさに胸打たれる工芸品で、新築祝いや嫁入り道具、外国へのお土産などに喜ばれています。熟練された技とまごころが作り出す町の自慢の特産品で、県の伝統的工芸品に指定されています。



近江上布伝統産業会館



鎌倉時代に京都に移り住んだ職人によって伝えられたと言われる近江の麻織物は、愛知川の豊かな水と高湿度という恵まれた環境のもとで発展してきました。しなやかな風合いと涼感が人気で、最近ではクッションなどのインテリアグッズにも幅広く使われています。ここ伝統産業会館では現在までの製品や資料などが展示され、麻織物や近江上布の歴史がわかりやすく紹介されています。

豊満神社

愛知川駅から南東に2キロメートルほど歩くと見えてくるのが、一般に「旗神さん」「御旗さん」という呼び名で親しまれている豊満神社です。神社内にある竹を軍旗の棹に使うと戦勝があると云われ、源頼朝をはじめ多くの武将が珍重していたと伝えられています。皇室の崇敬も篤かったようです。鎌倉時代後期に建立された四脚門は入母屋造り、檜皮こけら葺きで国の重要文化財となっています。



天台宗 金剛輪寺

参道の千体地蔵に出迎えられる天台宗金剛輪寺は「奈良の大仏さま」を建立された聖武天皇の勅願により、行基菩薩が天平13年(741)に開山された天台の巨刹です。大悲閣本堂は檜皮葺、入母屋の鎌倉時代を代表する和様建造物として国宝に指定されています。堂内には秘仏なま身の本尊聖観音菩薩をはじめ、阿弥陀如来像、十一面観音立像など14体の国重文の仏像が安置され、三重塔、二天門も国指定重要文化財です。また、近江路一といわれる国指定の名称庭園は、桃山から江戸時代中期にかけての築庭で、江戸末期の茶室水雲閣が趣をそえています。また、春のシャクナゲから新緑の木々、サツキ、アジサイ、スイレン、そして秋には血染めのみみじと呼ばれる深紅の紅葉が境内一面に広がります。



手おりの里 金剛苑

手おりの里金剛苑は琵琶湖の東、鈴鹿の山裾に拓ける歴史と自然がみごとに調和する湖東三山の中心にあります。五千坪の広い苑内には資料館、園庭、桑園を配し、伝統的工芸品の近江上布、秦荘紬の資料保存、技術技法の伝承と四季の花木、麻、藍の栽培、養蚕、天蚕の飼育等、糸から織物ができるまでの工程を見ていただき本藍の結び染(愛を結ぶ)の体験、また、糸染から高機を用いての絣織の技術指導等、広く皆様の見学研修の場としてご利用いただけます。



秦荘のやまいも

愛荘町(安孫子・北八木・東出)で栽培される滋賀県の伝統野菜。元禄時代に伊勢参りの土産として持ち帰り、長年にわたって改良を重ねて秦荘独自の形の芋になった。アクが少なく、すりおろすと箸でまとまるほどの粘りが強い。食感はきわめて細やかで、まるやかな舌触りであり、味は甘みがあり濃い。



施設概要

施設名称：愛荘町給食センター
所在地：滋賀県愛知郡愛荘町川久保 156 番地 1
構造：鉄骨造 2 階建
延床面積：3,153.06 m²
敷地面積：7,500 m²
厨房方式：フルドライシステム
調理能力：3,000 食
配食先校数：8 校園 (幼稚園 2 園・小学校 4 校・中学校 2 校)
竣工年月：平成 23 年 11 月

【施工業者】

設計・監理：株式会社 丸山建築事務所
建築工事：株式会社 笹川組
電気設備工事：株式会社 ケイテック
冷暖房給排水設備：東洋熱工業 株式会社
厨房設備工事：株式会社 中西製作所
太陽光発電・LED 照明工事：東邦電気産業株式会社

【事業費】

用地取得・設計・造成費：14,480 万円
建設設計・監理費：1,300 万円
建設工事費：130,510 万円

愛荘町給食センター

〒529-1312 滋賀県愛知郡愛荘町川久保156-1
TEL (0749) 42-2644/FAX (0749) 42-7522
E-mail:kyushoku@town.aisho.lg.jp