

まきお食育ニュース

令和6年8・9月号



横尾中学校の新校舎移転に伴い、給食室も新しい施設になりました。慣れないことばかりでドキドキしている一方、最新の設備にワクワクしている給食室の職員一同です。これからも安心・安全、そして、おいしい給食を提供していきますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

シン(新) 給食室 紹介

新しい給食室は「ドライシステム」を採用しています。ドライシステムとは、細菌の繁殖を防ぐため、床に水が落ちない構造の施設、設備、機械、器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのことです。また、外部からの細菌や異物の侵入を防ぐため、食材の受け取りをする「風除室」、食材の点検を行う「検収室」、野菜の洗浄を行う「下処理室」、食材を切ったり、調理したり、配膳したりする「調理室」、生徒のみなさんが取りに来る「配膳室」、食器や調理器具を洗う「洗浄室」などに分かれています。



下処理室の「3槽シンク」です。3槽に分かれているのは、下処理した野菜を3回に分けて洗うからです。水栓は足で踏む、ペダル式です。



食材が下処理室から調理室に移動できる「パススルー冷蔵庫」です。ドライシステムは食材が部屋から部屋へスムーズに移動できるよう設計されています。



調理室全体の様子です。回転がまや水槽などの各機器は、床に水が飛び散らない構造になっています。



「回転がま」も新しくなりました。床に水が飛散しないよう、かまの底が抜けます。底には、グレーチングがあり、底にゴミがたまる仕組みです。また、表面が熱くならないようガードされ、蒸気は直接換気される構造になっています。

「スチームコンベクションオープン」です。従来のオープンの「焼く」機能のほかに、煮る、蒸す、ゆでるなど複合的な調理ができます。