

衛生管理について

学校給食センターでは、下記のほか、様々な取組を通じて衛生管理の徹底に努めています。

①白衣

- 午前の調理時は白色、午後の洗浄時は青色の白衣に替えています。



午前（白色） 午後（青色）

②エプロン

- 汚染・非汚染区域などの作業別に色分けしたエプロンを使用し、衛生ルールに沿った動きの確認や調理従事者の意識向上を図っています。



下処理用 上処理用 肉魚卵取扱用 配缶用

③使用する容器

- 調理に使用する食材は、洗浄済み、下処理後、出来上がり後など、食材の分類や状況ごとに専用の容器を使用しています。



洗浄済食材入れ 生食用食材入れ

施設概要

■工期

平成 10 年 7 月 15 日～
平成 11 年 3 月 10 日

■供用開始

平成 11 年 4 月 1 日

■敷地面積

6,292.05 m²

■延床面積

2,674.20 m²

■面積内訳

・給食センター棟

鉄骨造一部2階建

1 階 1,936.87 m²

2 階 557.64 m²

・倉庫・車庫棟ほか

鉄骨造平屋建 179.69 m²

■事業費概要

総合計 1,480,447 千円

・建築工事費 1,255,590 千円

・基本・実施設計委託料ほか 37,013 千円

・備品購入費・事務費ほか 49,733 千円

・公有財産購入費 138,111 千円

■施設規模

・ドライシステム

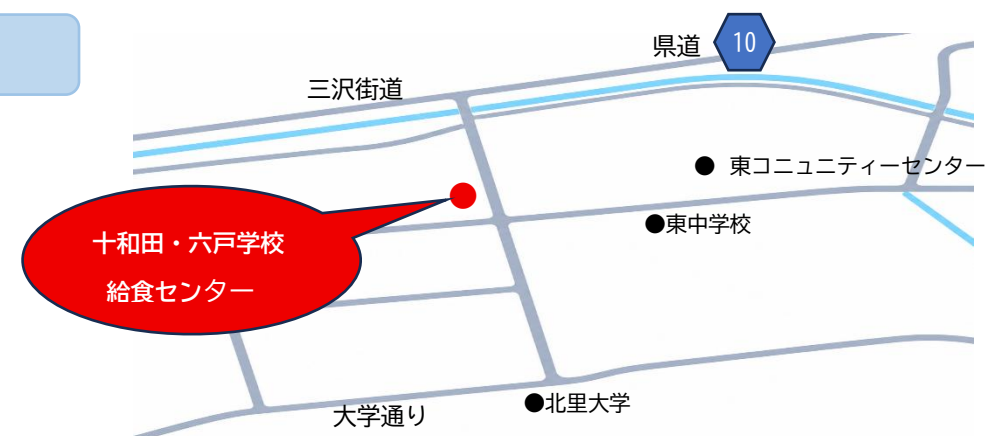
・給食提供校 十和田市立小中学校（十和田湖小・中学校を除く）、六戸町立義務教育学校、青森県立三本木高等学校附属中学校の計 22 校

・給食数 約 5,200 食

・配送車両 7 台（業者委託）

・調理員 44 名（業者委託）

案内図



十和田地域広域事務組合 十和田・六戸学校給食センター

〒034-0014 青森県十和田市東二十一番町 33 番 11 号

T E L : 0176-23-5375 F A X : 0176-23-5376

E-mail : tr94@tempo.ocn.ne.jp



十和田地域広域事務組合
ホームページ

令和 8 年 10 月作成

十和田・六戸 学校給食センター



施設のご案内



調理室の壁面を飾る児童の作品

十和田地域広域事務組合
学校給食センター

調理作業等の一日の流れ を紹介します。

汚染作業区域

食材の受入れ、下処理、食品の保管など、まだ十分に加熱・殺菌されていない食品を扱う区域です。

①消毒準備室

- 調理作業を行う前には、白衣と調理靴に着替え、手指洗浄消毒を行います。
- 調理室に入る際は、粘着ローラーやエアージャワーで白衣に付着している埃を飛ばし、全身をきれいにします。



②検収室

- 納入業者から納品された食材は、品目ごとに鮮度、品温、品質、産地等を確認し記録します。
- ジャガイモ、人参等は、ピーラー（球根皮むき機）を使用して短時間で皮むきを行います。

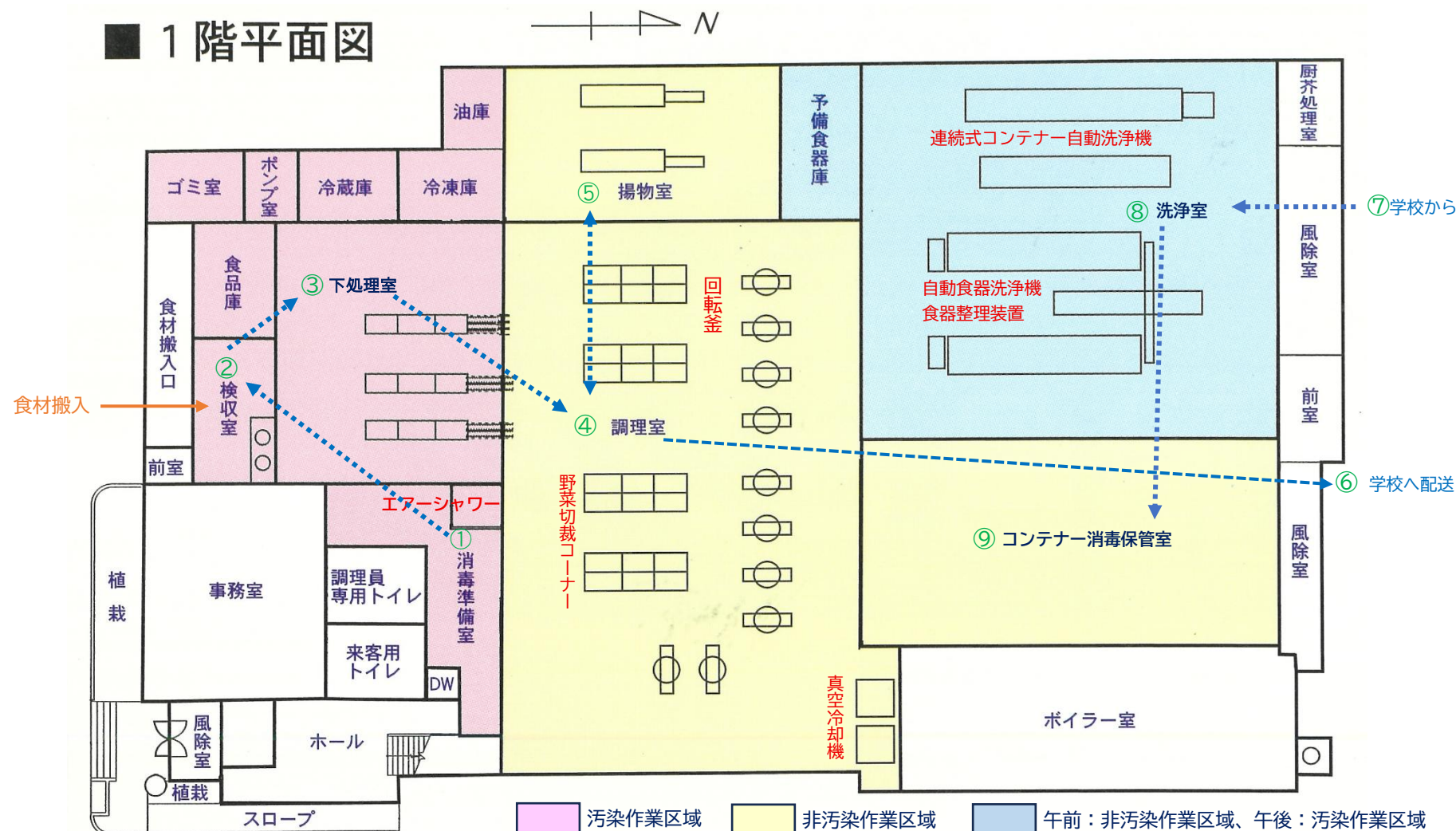


③下処理室

- 果物や生野菜は、三槽シンクで丁寧に洗浄し汚れを落とします。
- 肉類は並べて異物がないかチェックします。



1 階平面図



非汚染作業区域

主に加熱後の食品などが、清潔な状態で扱われる場所で空気、設備、人や物の動線などについて高い衛生管理が求められる区域です。

④調理室

蒸気回転釜

- ボイラー室から送られる蒸気で、汁物、炒め物などを調理する蒸気回転釜は、熱伝導効率が良く大量調理に適しています。
- 回転釜は10台あり、1つの釜で約900人分を作ることができます。



野菜切裁コーナー

- 大量の食材を短時間で調理するため、野菜スライサーなどの調理機器を使用します。
- スライサーの刃を交換し、献立に合わせて食べやすい形にカットします。



真空冷却機

- 和え物やおひたしなどの材料は真空冷却機を使用し、温度を下げます。



⑤揚げ物室

- 揚げ物は、食材を油の中で移動させながら揚げるコンベア式連続揚げ機を使用して調理しています。



ドライシステム

- 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するシステムです。
- 床を乾かした状態で使用することで、細菌の繁殖を防止するとともに、跳ね水による食品の汚染も防止できます。

⑥学校への配送

- できあがったら食缶や容器に入れ、学校ごとにコンテナに詰め、配送車で各学校に運びます。
- 搬出口と配送トラックの荷台を密着させ、外気や埃が入らないように注意しています。



ミーティングを行い、一日の作業を振り返ります。

⑨コンテナ消毒保管室

- 約90℃の高温の熱風で、洗浄後の食器をコンテナに収納したまま、消毒・乾燥し次の給食まで保管します。



⑧洗浄室

- 学校から回収した食器は、カゴに入れたまま立体浸漬槽で自動的に予洗いされ、汚れを落ちやすくしてから自動食器洗浄機で1枚ずつ洗浄します。
- 洗浄後の食器は、食器整理装置により自動的に積み重ねられた後、クラス単位で格納します。



- コンテナは、連続式コンテナ自動洗浄機で洗浄されます。



⑦学校

