

竣工年月日 2018年7月
 建物構造規模 鉄骨造2階建て
 敷地面積 2,447.63㎡
 建築面積 999.37㎡
 延べ面積 1,262.77㎡
 調理能力最大 1300食対応

洗米～炊飯～自動ほぐし



12 計量、すすぎ、水加減まで炊飯の前処理作業を自動化した洗米機です。丁寧な洗米で碎米も少なくて済みます。

13 低放射型のガス式立体炊飯機で炊飯を行います。背面から熱が集中排熱しますので、炊飯室の温度上昇を抑えます。

14 ご飯をムラなくほぐして盛り付ける反転ほぐし機は、混ぜご飯もスピーディに攪拌できます。

アレルギー対応調理




15 アレルギー食対応調理室を設置し、アレルギー物質を除去した調理を行います。室内には専用の消毒保管機を備えています。

福祉施設用調理室



16 福祉施設等への冷凍加工食品の提供を想定し、専用の部屋にてクックフリーズ製法で完全調理します。

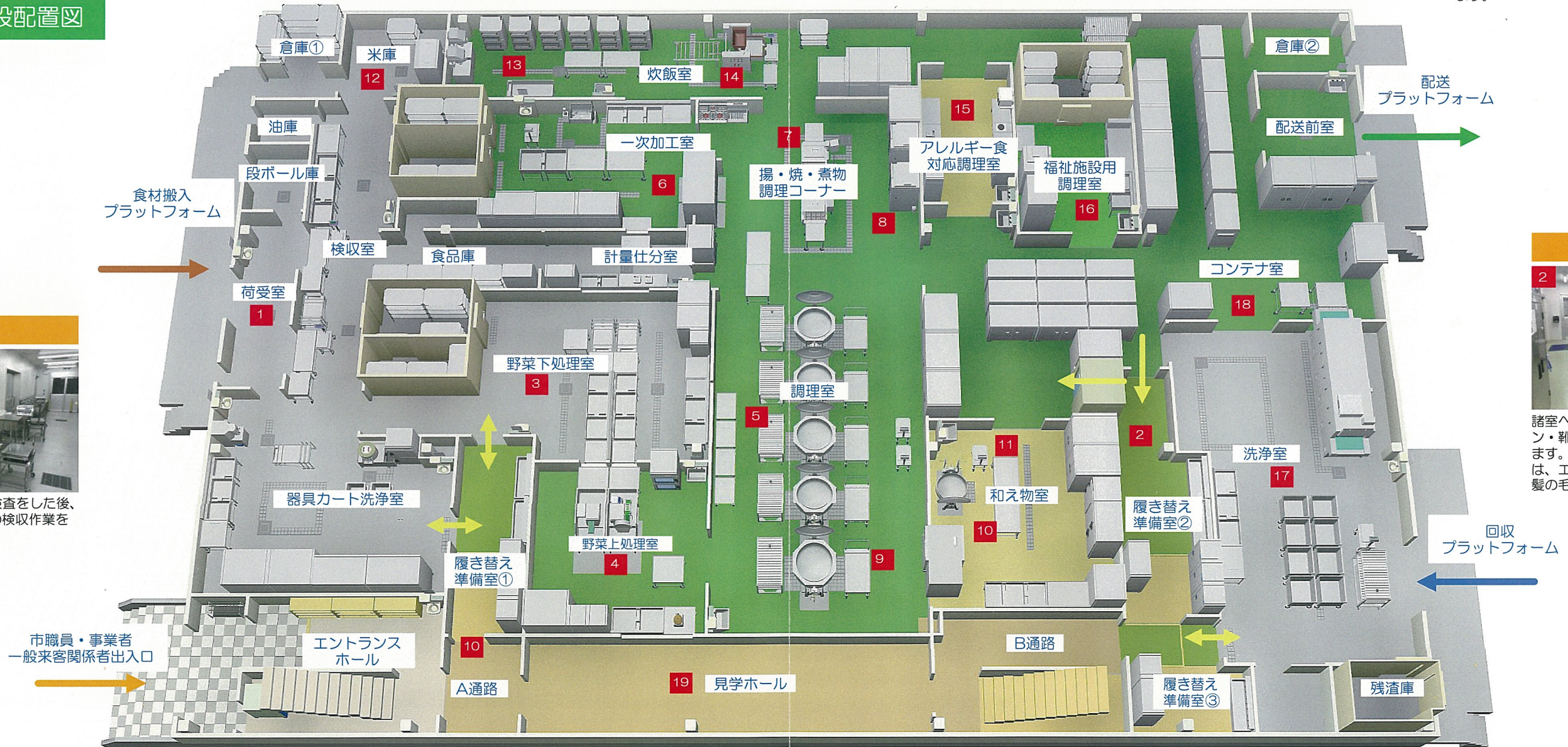
洗浄～消毒保管



17 食器、食缶、トレイを洗浄する洗浄機は、あらゆる外装が取り外すことが可能で、大きな開口で内部のすみずみまで清掃可能です。

18 庫内の空気を90℃以上のホットエアに変換し、強制循環させて消毒するカートイン消毒保管機は、カートごと取り出しが可能で、作業負担の軽減が図れます。

1階施設配置図



荷受け



1 食材を荷受けし温度検査をした後、米、肉魚類、野菜類の検収作業を行います。

前室




2 諸室への入室は前室にてエプロン・靴を履きかえて手洗いをします。非汚染作業区域への入室は、エアシャワーを通過し、髪の毛や埃を落とします。

見学ホール



19 通常2階に設ける見学ホールを1階に設けたため、調理風景が間近で見学できます。

野菜下処理～上処理～煮炊き調理




3 野菜下処理用の三槽シンクにて、水を流水させながら泥および食材に付着したゴミを洗浄します。大型オーバーフローによる目詰まりしにくい構造です。

4 上処理室にてマイコンスライサーで食材をカットします。ベルトや刃物の交換は簡単で、多彩かつシャープな切れ味で、高速にスライスします。

5 一度に大量の煮炊きや汁物調理が行える蒸気式回転釜です。床に汁がこぼれにくいドライエプロン構造です。

一次加工室～揚・焼・蒸物調理



6 加工済食品の使用はできる限り控え、コロッケやカレーなど、可能な限り手作りで対応します。

7 自動温度制御された連続フライヤーを使用し、短時間で揚げ物調理を行います。独自の加熱でカラッと揚げられます。

8 1台で焼き物や蒸し物などの調理が可能なスチームコンベクションオーブンは、設定中心温度が確実に達成したかどうか、監視チェックする機能を備えています。

煮炊き調理～真空冷却～和え物室



9 和え物用のボイル野菜も蓋を使用します。釜は広くて浅い構造のため攪拌がしやすく、清掃も容易な構造です。

10 真空冷却機は食材の中心温を90℃⇒10℃へ、約20分で急速冷却します。

11 和え物作業は和え物専用釜を使用し、調味料と合わせて素早く混ぜ合わせます。