

厨房機器等について

1 調理設備、厨房機器における基本的要件

(1) 調理設備等の設置

- ・給食調理の流れや食品の流れが一方向となるように配置する。また、外装は、ステンレス板とする。

(2) 厨房機器の選定

- ・市が作成する献立や調理指示書に従い、おいしく、安全、確実、衛生的、効率的に調理できる機器を選定する。
- ・清掃、洗浄・消毒を容易に行うことができる構造の機器を選定する。

(3) 厨房機器の仕様

庫内温度が庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できること、調理経過が視認できること、温度表示機能があり調理温度管理が容易であること、清掃がしやすく清潔さが保てるものとする。熱機器については、排熱等により調理作業環境に支障をきたさず配管等が機外に露出していない構造とする。

ア 冷凍庫・冷蔵庫

- ・外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌仕様とする。
- ・隙間のない密閉構造とする。
- ・排水トラップを用いた防臭構造とする。
- ・食材の温度管理を適切に行える機器とする。
- ・保存食専用冷凍庫を汚染区域、非汚染区域にそれぞれに設ける。
- ・適宜、パススルー式を導入する。

イ 皮むき機

- ・食材の取出し口の高さを、床面からH=600mm以上確保する。
- ・皮くず等が、直接排水管に流れないように配慮する。

ウ 回転釜

- ・排水がスムーズに処理できるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とする。
- ・洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とする。
- ・釜縁は、水滴や食材を床に落とさないエプロン構造とする。
- ・衛生的に作業を行うことができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造とする。
- ・調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式にて給水・給湯をそれぞれに設ける。
- ・手動式とする。
- ・回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用する二回転調理や使い回しがないよう十分な数を配備する。

エ 揚物機

- ・未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。
- ・調理油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- ・揚げの調理は、連続揚物機を想定する。
- ・揚物機には、使用油を保存するタンクを備える。

オ スチームコンベクションオーブン

- ・熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、焼く・蒸すができる機器とする。

- ・庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。
- ・使用するホテルパンは、メニューに応じた仕様とする。
- ・食材の取出口の高さを、床面からH=600mm以上確保する。
- ・カートイン式とし、車輪は中に入らない機器とする。

カ 真空冷却機

- ・加熱食材を短時間で冷却し、中心温度を10℃以下にする機能を有する機器とする。
- ・効率的な運用及び省スペースに配慮した機器とする。
- ・カートイン式とし、車輪は中に入らない機器とする。
- ・扉は、パススルー式とする。

キ 食器洗浄機

- ・予備洗いを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。
- ・自動給水装置・自動温度調節装置付きで、すべての献立に応じた、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能な機種とする。
- ・洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式による。
- ・食具の洗浄は、超音波洗浄機等、確実な洗浄性能を有した機器とする。

ク 食缶等洗浄機

- ・予備洗いを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。
- ・自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食缶・バット・トレイ等が自動洗浄可能な機種とする。
- ・洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式とする。

ケ 洗浄設備及び消毒保管庫

- ・検収室・下処理室の各部屋に設備を設けること。また、回収物一式（容器、器具、運搬用カート等）を洗浄するために十分な広さを有するものとする。

コ コンテナ洗浄機

- ・給食搬送用コンテナ等を自動で連続洗浄できる機器とする。
- ・エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。
- ・洗浄方式については、環境に配慮した確実な洗浄性能を有した洗剤を使用する方式による。

サ 消毒保管庫（熱風、電気等）

- ・自動温度調節機能付きで、設定温度が120℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- ・食缶等の消毒が効率的にでき、作業負担が軽減できる機器とする。
- ・庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ容易な操作により確実に消毒ができる機器とする。
- ・収納された食缶が見やすく、取り出しやすい機器とする。

シ 調理備品

- ・食材用容器、調味料用容器、スパテラ、まな板、包丁等は提案による。

2 食器、食缶及び配膳器具における基本的条件

(1) 食器、食缶及び配膳器具

中学校において使用する食器、食缶及び配膳器具を設計する。海老名市食の創造館においても共通使用可能となるよう努める。共有食器、食缶及び配膳器具は、以下の事項に留意する。

- ・食缶は、調理後2時間（児童・生徒喫食まで）は、保温65℃以上、保冷10℃以下を保

持できる機能を有するものとする。

- ・食缶は、配送中や児童・生徒が教室まで運ぶ際に、汁物や煮物等がこぼれない仕様で、児童・生徒が握りやすい形状の持ち手のものとする。
- ・配膳器具は、セットで毎日提供する。なお、児童・生徒の使いやすさ、ユニバーサルデザイン等に特に配慮する。
- ・食器、食缶及び配膳器具は、コンテナ及び洗浄機と不整合がないものとする。
- ・食器、食缶及び配膳器具は、学級用以外に教職員用として、各配送校に用意する。
- ・食器、食缶及び配膳器具は、消毒保管庫、コンテナ等に収納できるものとする。
- ・アレルギー用食器は、提案による。

(2) コンテナ

- ・コンテナの大きさは、2 トントラックを使用する前提で検討する。

【既存施設の参考情報】

使用している食器、食缶等は次のとおりである。

- ・大皿 (180×39 580ml)
- ・小皿 (130×32 210ml)
- ・汁椀及びご飯茶碗 (128×54 365ml)
- ・丸缶 6 L (267×225mm)
- 16 L (315×320mm)
- ・シャトルコンテナ 9 L (390×320×130mm)
- 13 L (390×320×200mm)
- ・四角缶 (蓋あり360×310×157mm)
- ・パン缶 (蓋あり520×390×230mm)
- ・汁杓子 (200mm)
- ・うどん杓子 (200mm)
- ・しゃもじ (185mm)
- ・トレイ (335×260×17mm)
- ・スプーン (150mm)
- ・フォーク (150mm)
- ・はし (180mm)
- ・はしかご (260×100×67mm)