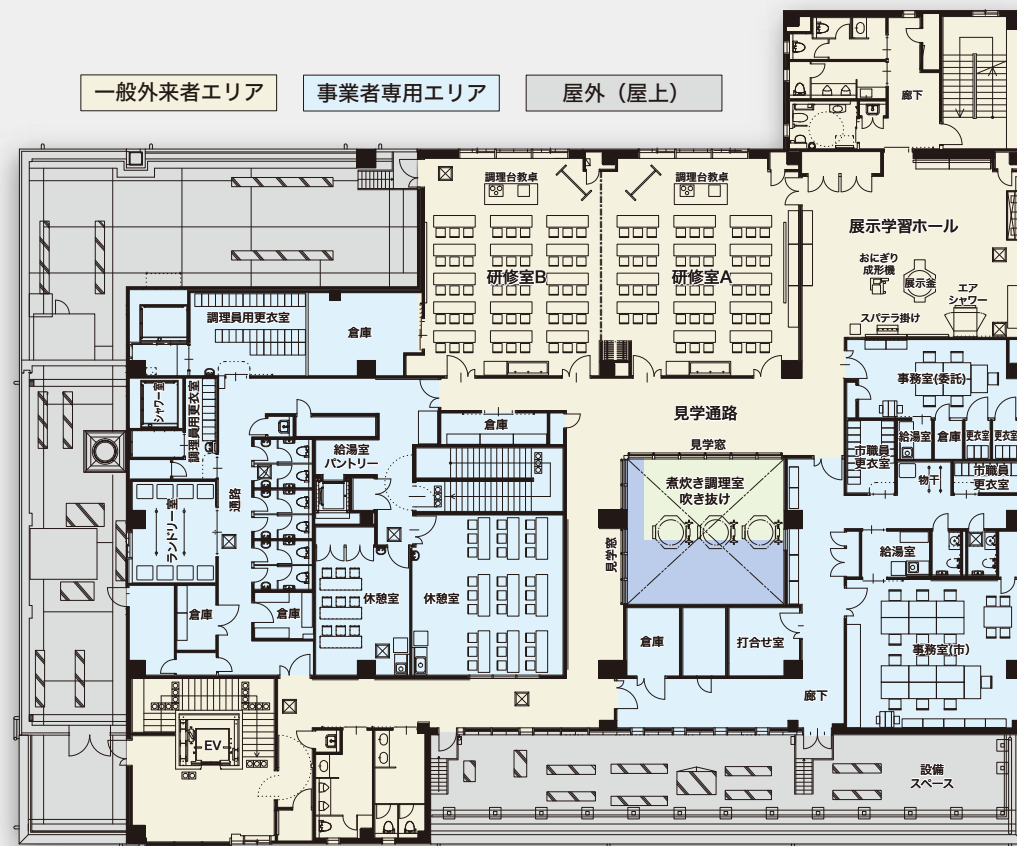


3階



展示学習ホール



研修室

展示学習ホールには、体験用の手洗い消毒器、手洗いチェッカー、エアシャワー、回転釜が設置され、厨房機器等の体験が行えるほか、防災や食育に関する展示物を見学することができます。研修室については、定員45人と42人の2室があり、施設見学の説明会場や防災・食育講座等で使用します。また、災害時には、いずれも食料関係救援物資の搬入搬出作業や集積場所として使用します。

施設の概要

- 構造：鉄骨造3階建
- 敷地面積：2,482.46㎡
- 延床面積：3,871.54㎡（付属棟除く）
- 応急給食数：60,000食（災害時の3日間）
- 学校給食数：6,000食/日（平常時の最大食数）
- 主な設備：
 - ・ 受水槽容量：125㎡
 - ・ 予備燃料備蓄量：2,600kg（LPG）
 - ・ マイクロコージェネ：4台
 - ・ 太陽光パネル：10kw



武蔵村山市防災食育センター

〒208-0022 武蔵村山市榎三丁目30番地の1
TEL：042-516-9020
FAX：042-516-9040



※この施設は、防衛省防衛施設周辺民生安定施設整備事業（まちづくり支援事業）補助金及び特定防衛施設周辺整備調整交付金を活用し整備しました。

食育
編



武蔵村山市 防災食育センター



見学窓から煮炊き調理室を望む



栄養教諭による食育学習風景



武蔵村山市

人と人との絆をつむぐ
誰もが活躍できるまち むさしむらやま

武蔵村山の未来を担う子どもたちへ 安全で美味しい学校給食を提供します

限られたスペースの中で、1階から2階へ、2階から1階へ、食材や調理する人の流れが一方方向に流れる様に工夫された合理的な調理環境を実現。調理作業ごとにスペースを細分化して衛生管理や温度・湿度管理を徹底し、安全で美味しい給食提供を実現いたします。



食材の荷受け専用室。扉の上部に設置したエアーカーテンで風の壁を作って害虫の侵入を防止。また、害虫が嫌う室内灯色を採用して二重の安全対策を施しています。



特に泥の着いたジャガイモを専用に処理する部屋。泥付きのジャガイモを球根皮剥機という機械に入れるだけで散水による泥落としと皮剥き作業を同時に行い処理します。



除去が難しいとされる虫や毛髪に異物除去効果のある洗浄機を導入。3槽のシンクも使ってキレイに洗浄。給水・給湯は足踏みレバー方式で手を触れず衛生的に供給・停止できます。



キレイに洗浄された大量の野菜も専用の機械に投入するだけで献立に合わせた形状にどんどん切さいできます。

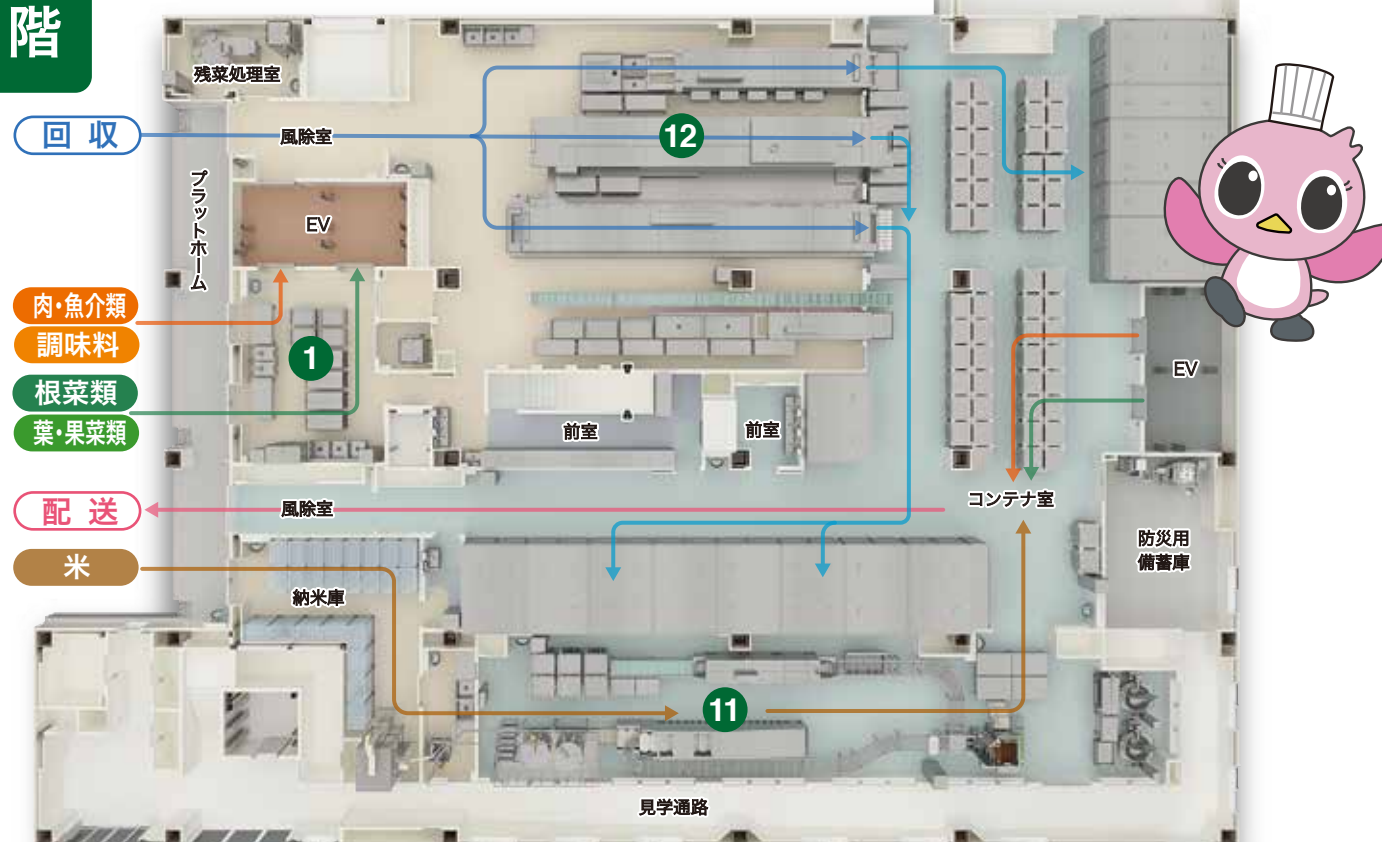


移動式作業台は、下味・粉付けなどの下処理作業に合わせてレイアウト可能。下処理した魚肉類は、加熱時刻までプレハブ冷蔵庫や冷凍庫で一時的に保管します。

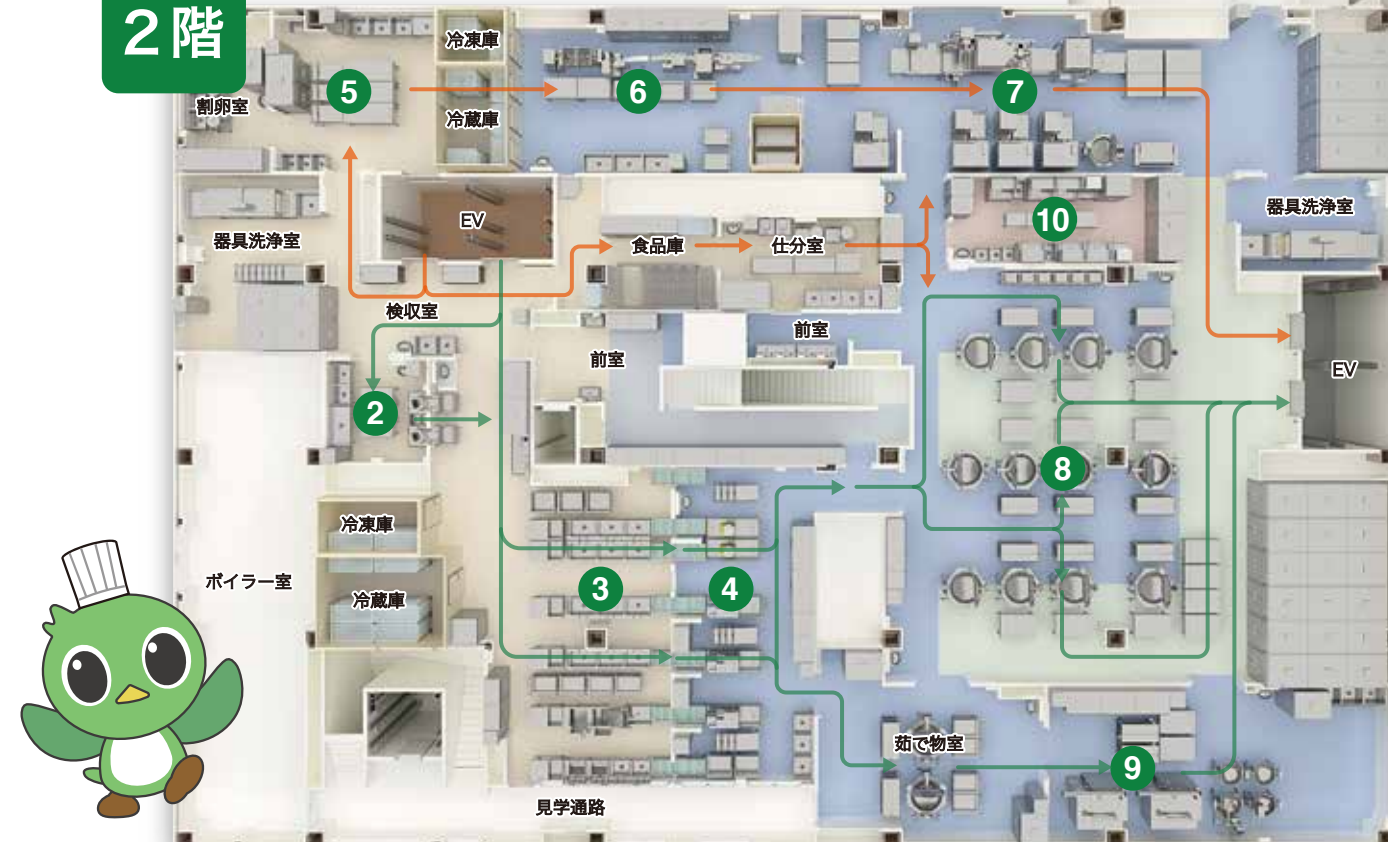


ひき肉と下ごしらえした野菜を攪拌したり、ハンバーグやコロケの形へ成形するなど手作り調理用の加工ができる専用室です。

1階



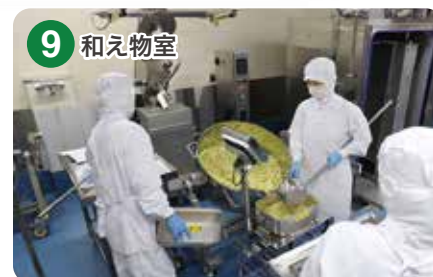
2階



連続フライヤーは集中排気で作業しやすく、オイルミストキャッチャーが油分や臭いを除去。コンビオープンには加熱前後の動線を一方方向にするバスルー方式を採用。



大量の食材も一度に調理できる回転釜は、床に水がこぼれにくいエプロン付きのドライ仕様。釜側面は調理中も熱くない低輻射構造で作業性や安全性にも優れています。



室温を低く抑えて安全に和え物調理。専用の攪拌装置と移動釜を連結して食材を均等かつ衛生的に攪拌。従来の手による攪拌と比べて大幅な省力化を実現します。



アレルギー専用の調理室を設け、より厳しい衛生環境で調理します。調理には大型の仕切り板を設けたシステム調理台を導入し、アレルゲン物質の誤混入を防止します。



お米の貯米から洗米、浸漬、加水、炊飯、反転ほぐし、炊飯釜洗浄まで、一連の炊飯作業をシステム化。大量のごはんを少人数で美味しく炊飯できます。



食器から食缶、トレー、コンテナまで、専用の洗浄機に投入するだけで自動的に洗浄。最新の洗浄機で作業環境の改善と省エネ化を実現しています。

衛生作業区分▶

汚染作業区域

非汚染作業区域 [加熱前]

非汚染作業区域 [加熱前]

非汚染作業区域 [炊飯室/コンテナ室]

非汚染作業区域 [アレルギー対応食調理室]

その他 [防災用備蓄庫/ボイラー室など]