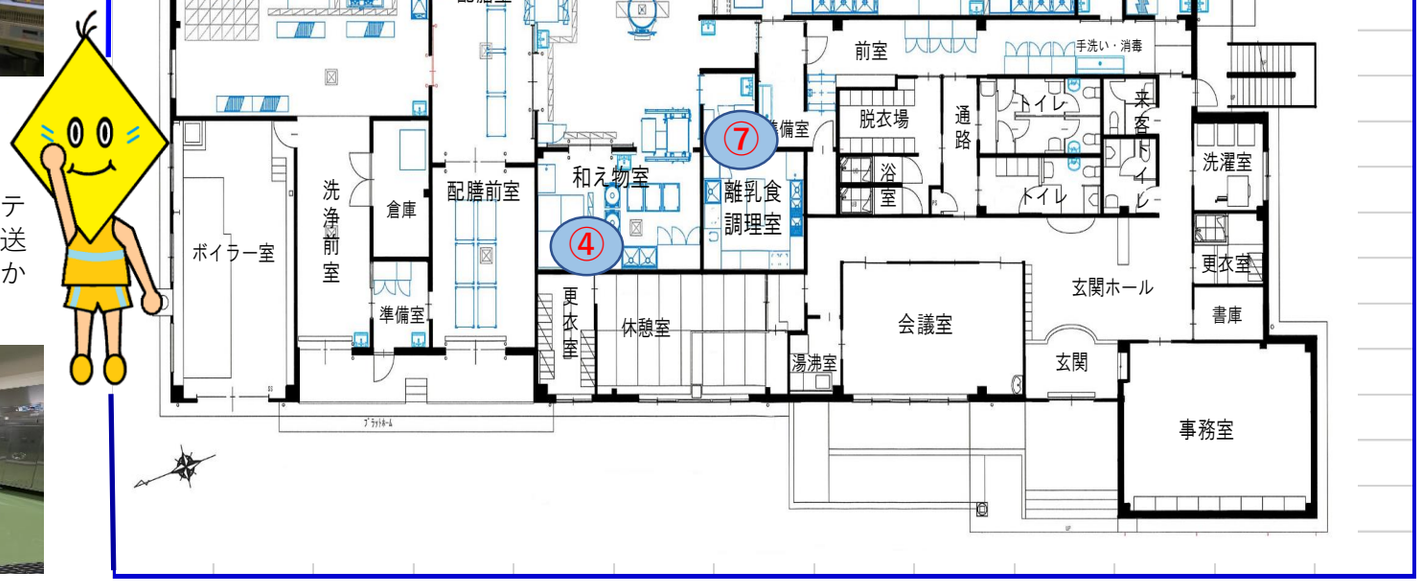
⑧食物アレルギー対応食室

食物アレルギーのある園児に対して、アレルギー物質を除去した給食を提供します。独立した部屋で調理することにより、アレルギー原因食材の混入を防いでいます。アレルギー対応食は専用の容器に入れ、園児へ提供しています。

⑨配膳室

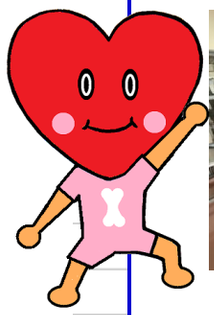
調理・配缶された給食や食器をコンテナに積み込み、トラックで各園に配送します。エアカーテンを設置し外部からの虫やほこりの侵入を防ぎます。

西尾市こども給食センター間取り図



①荷受室・検収室

食材を荷受室から搬入します。エアカーテンで上部から空気を噴射し、虫やほこりなどの侵入を防ぎます。検収室では、仕入れた食材の鮮度や品質、数量などの確認をし、給食センター専用の容器に移し替えます。



②下処理室（肉魚卵下処理室・野菜果物下処理室）

下処理室では魚や肉に下味をつけたり、釜分けをしたりします。専用の下処理を設けることで、他の食材への汚染を防ぎます。野菜果物は三槽シンクでしっかり洗浄します。洗浄が終わった食材は、人の往来ができないパススルーカウンターを通って調理室に移動します。

③上処理室

下処理した野菜を献立に合わせた形にカットする部屋です。刃を変えることで食材を様々な形に切ることができるスライサーとさいの目切りにできるダイサーがあります。

⑤加熱調理室

汁物や煮物、炒め物を作るコーナーです。回転釜は煮炊き用に6基あります。一つの釜で約1,000食分の調理ができます。床は「調理エリア」と「配食エリア」が明確になるよう、色分けがされています。

⑥揚物・焼物・蒸物室

揚げ物や焼き物、蒸し物の調理をするコーナです。フライヤーとスチームコンベクションオーブンがあります。

④和え物室

和え物を調理する部屋です。茹でた野菜を真空冷却機で10°C以下に急速冷却します。

⑦離乳食調理室

離乳期の初期・中期・後期・完了期と成長段階にあわせた給食を調理します。

⑩洗浄室

回収したコンテナや食器などを洗浄する部屋です。専用の洗浄機で洗浄し、保管庫で乾燥・消毒されます。