

パクパク しらおい



【『しらおい食育防災センター
(パクパクしらおい)』について】

しらおい食育防災センター

Since 2015

イランカラプテ
「こんにちは」からはじめよう。

非汚染区域
汚染区域
その他
作業区域外

炊飯室
 連続炊飯システムにより、洗米、浸漬、炊飯(ガス仕様)、蒸らし、ほぐしの工程を自動で行ないます。1,300食のご飯を約60分でふくらおいしく炊き上げます。



揚げ物・焼物・蒸物調理室
 コロケなどの揚げ物は、食材によって油の温度や時間を調整し、連続フライヤーで調理しています。焼き魚やシューマイなどの焼き物、蒸し物は、スチコン(※2)を使っておいしく調理しています。



※2 スチコンとは…スチームコンベクションオープン
 の略称で、水蒸気(スチーム)と熱対流(コンベクション)の組合せにより調理する大型オープンです。



野菜下処理室、煮炊き調理室、洗浄室の様子は2階見学通路よりご覧いただけます。



野菜下処理室
 「根菜」「葉物」「生もの」の専用レーンを備え、より衛生的に作業ができるようになりました。野菜類に付着した汚れや虫などを確認しながら丁寧に洗浄した後は、受渡し口を通じて食材だけを煮炊き調理室へと送ります。「生もの」レーンでは、電解次亜水(※1)による除菌処理が可能となっています。

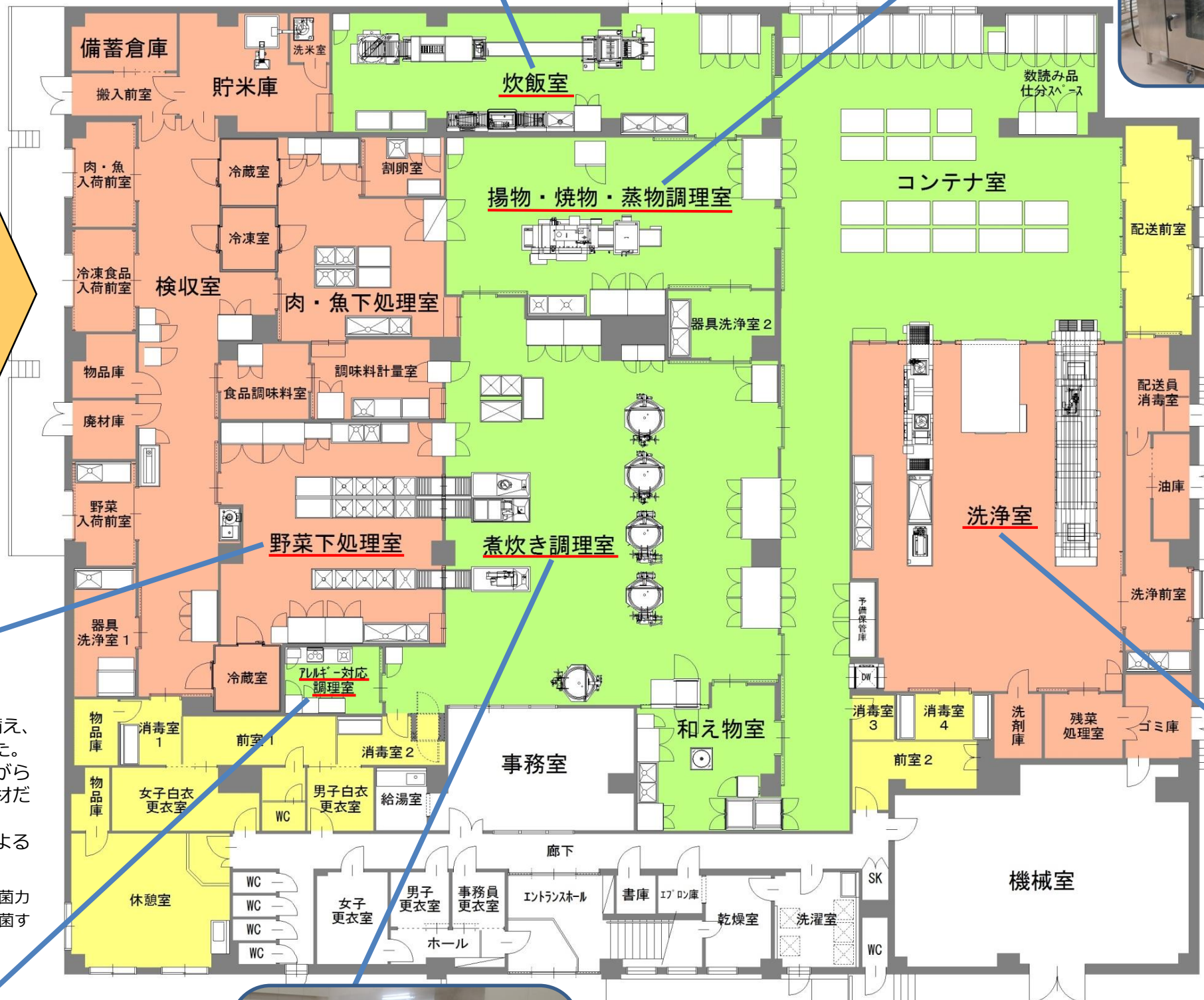
※1 電解次亜水とは…食中毒菌に対して優れた除菌力がある弱アルカリ性水で、薬剤を使わず食材を除菌することができるものです。



アレルギー対応調理室
 平成28年8月よりアレルギー対応給食を開始しました。専任の調理員を配置し、対象となる児童生徒にアレルギー除去食や代替食の調理を行なっています。



煮炊き調理室
 大きな蒸気釜を使って汁物、煮物、炒め物など多彩なメニューの調理をしています。



※3 配送用コンテナは、天井から吸入・排出ダクトを接続することにより、熱風を取り込み、保管庫と同じ乾燥、消毒の役割を兼ねるものです。



いただきます!



洗浄室
 食器、食缶、配送用コンテナの洗浄機を備え、食器は、「食器かご」に入れたまま洗浄できます。洗浄後、食器は配送用コンテナ(※3)で、食缶は保管庫へ入れ、約90℃の熱風により乾燥、消毒しています。

- 施設概要**
- 学校給食衛生管理基準に基づく施設整備**
1. ドライシステムの導入 (細菌繁殖の抑制)
 2. 汚染作業区域、非汚染作業区域の完全区分 (ワンウェイ方式の徹底)
 3. 検収室の細分化 (肉、野菜等分類)
 4. 食材に応じた下処理室の設置 (二次汚染の防止)
 5. 調理室・揚げ物室・炊飯室・和え物室等調理作業別に部屋を設置
 6. アレルギー対応調理室の設置

本施設は、防衛施設周辺整備助成補助金により建設・整備された施設です。

災害など非常時の際は各避難所への食糧配給、平常時においては学校給食を提供する機能を合わせ持ち、白老町における食糧配給拠点として位置づけられています。

◆施設の機能◆

【非常時】

- ① 災害対策本部による食糧の調達・調理・配給等の指揮を執る拠点
- ② 備蓄または調達した食材により非常食を準備
- ③ 輸送車両等を配備し、避難施設等への非常食の配給
- ④ 災害支援部隊の連絡調整・待機の場

【平常時】

- ① 安全・安心な学校給食の提供
- ② 防災・食育に関する学習等
- ③ 防衛施設との連携・交流の場
- ④ 災害等に備えた食糧備蓄



— 施設概要 —

敷地面積	6,132.76㎡	構造	鉄筋コンクリート造
延床面積	1,715.50㎡ (1階 1,383.65㎡、2階 331.85㎡)		地上2階
工期	平成26年3月～平成27年2月	調理能力	1,300食/日
供用開始	平成27年4月	総事業費	1,299,118千円 (うち防衛省補助金 934,244千円)

※施設愛称は「**パクパクしらおい**」!

(町内小中学生対象の公募193点から選ばれました)

パクパクしらおい

しらおい食育防災センター

所在地:北海道白老郡白老町字石山68番地31

電話:0144-84-1231

FAX:0144-83-2727

E-Mail: shokubo@town.shiraoi.lg.jp

shokubo@town.shiraoi.hokkaido.jp



ウポポイPRキャラクター
トゥレポん



【白老町の学校給食について】