子どもたちの笑顔をつなぐ、シマの食。

― 生産者・給食センター・学校・地域を結ぶ ―



徳之島の子どもたちの健やかな成長を支える学校給食を、これからの時代へつないでいきます。
私たちは、安全・安心でおいしい給食を安定して届けることを第一に、徹底した衛生管理、調理従事者が働きやすい環境、災害時にも地域を支える機能、そして食を通じて学びや地域への愛着を育む施設を目指します。徳之島の気候・風土や地域特性に寄り添い、日々の給食づくりを確実に支えるとともに、将来にわたり地域と子どもたちの笑顔を支え続ける「徳之島ならではの学校給食センター」を提案します。



徳之島の気候風土に調和する特徴的な屋根とサンゴ石をあしらいで、訪れる人をやさしく迎える、
徳之島らしい温かみのある正面玄関をつくります。

① 衛生管理や従業者の負担軽減・労働意欲向上に関する提案

周辺環境に配慮した安心・安全な計画

1. 車両動線を交差させない、明快なワンウェイ動線

・食材搬入から配送・回収までの車両動線を一方向に整理します。搬入車と配送車の動線を整理するとともに、来館者・職員の安全通路を設け、動線の交錯を抑えた安全で円滑な運用を実現します。

案	① 案 【Ⅰ型】	② 案 【L型】	③ 案 【U型】
概要（荷受・配送・回収・車両）			
特徴	荷受～配送・回収が一直線となり、作業動線が効率的な調理場プラン。車両動線が一方向で安全に通行できる。駐車場をまとめて配置でき配送車両と分離。	配送と回収の発着場を分けることで、外周の車両動線が交差しない駐車場と配送車両が交差する。Ⅰ型に比べ調理場プランは作業動線が長くなる。	荷受・配送・回収の発着場が片側にまとまりシンプルだが、車両動線が交差する。また、調理場プランは交差汚染を起こしやすい。
評価	◎	○	△



配置計画図

2. 徳之島の気候、周辺環境へ配慮した計画

・台風時の強風、豪雨を考慮し、搬入・荷受け等の外部作業を風雨から守る庇は、奥行2.5mを確保しながらコンクリート製の堅牢な造りにより風害に対する耐久性を確保し飛散や破損を防ぎます。
・屋外機器は、躯体･基礎へ緊結し、転倒防止ワイヤーを併用します。地震、台風時の転倒･飛散を防止します。
・塩害による劣化対策として、鉄部は溶融亜鉛メッキ処理し、設備機器は耐重塩害仕様とします。
・ボイラーの燃料はLPGを採用します。重油と比べ、周辺への臭気対策とイニシャルコスト低減を図ります。
・北からの季節風を考慮し、納入・配送口を東西方向へ設け、配送・回収室にはドックシェルターを設けることで風雨・粉塵等の吹き込みを抑制します。
・低騒音機器、防振架台、防振継手を採用し、機械振動を建物や地盤へ伝えにくくし、冷凍機・空調室外機等の低騒音化を図ります。

① 衛生管理や従業者の負担軽減・労働意欲向上に関する提案

学校給食衛生管理基準・HACCPに基づいた施設計画

1. 衛生レベルに応じた給食センターゾーニング

・調理員エリアと職員・来館者のエリアを玄関から明確に分け、調理員の交差汚染リスクを低減します。
・汚染作業区域と非汚染作業区域を明快に区分し、調理員の作業分担を明確化します。各区域の床は色分けすることで、衛生区分の視認性向上を図ります。

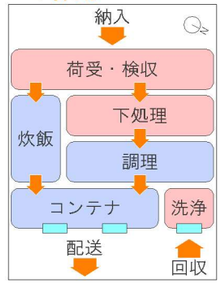


汚染作業区域　　非汚染作業区域

・調理工程を踏まえて調理員動線の無駄のないコンパクトな作業動線とし、交差汚染リスクを低減します。
・汚染食器類を処理する特別洗浄コーナーを洗浄室に設けます。コーナーは通常洗浄動線と離れた位置に設け、洗浄動線との交差を防止します。
・汚染区域と非汚染区域の境界扉は、非汚染区域側からのみ解錠・開放できる仕様とし、汚染区域からの不用意な進入を防止し衛生区分を確実に管理します。

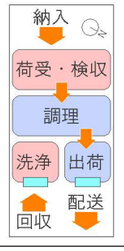
2. 衛生的で合理的なＩ字型プランの採用

・本施設は西側から食材を搬入し、東側から配送・回収を行うＩ字型プランを採用します。
・荷受室からコンテナ室まで食材動線に合わせて各工程が直線的に流れる機器配置・ゾーニングとし、交差汚染リスクを低減、衛生管理を徹底します。作業動線が最も短い効率的なプランとし労務負担低減にも貢献します。



3. パン工場ゾーニング

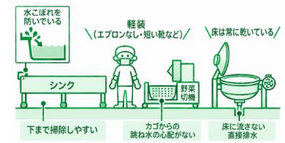
・パン工場は、別棟配置とします。給食センターと同様、西側から食材を搬入し、東側から配送・回収を行うＩ字型プランを採用します。
・食材の保管から、下ごしらえ、発酵、生地作り、成型、焼成までを円滑に行える施設とし、交差汚染リスクが低く、作業動線が最も短い効率的なプランです。



非汚染作業区域　汚染作業区域　ドッグシェルター

4. 調理場内を清潔に保つドライシステム対応機器

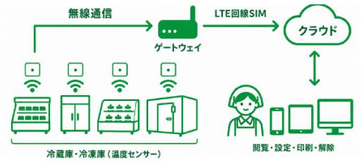
・調理機器は、荷受から配送まで全てドライ仕様の製品を基本とし、配管接続機器以外は移動式とし、清掃性を高めます。



項目	取り組み内容
ドライシステム	食材の運搬等に使用する移動台・荷受台は、床から600㎜以上の高さとし、跳ね水による食材汚染防止に配慮します。 移動台は、水返し構造と排水ストレーナーにより、作業時の水こぼれを防止するドライ仕様の製品です。 根菜の皮むきと水洗いを同時に行い、作業の効率化を図る移動式ピーラーを設置します。ピーラー周りにはグレーチングを設け、機器稼働時に床が濡れないようにします。 フードスライサーやサイノ目切機は受槽一体型の機器を選定し切裁時の水こぼれや食材飛散を防止します。 回転釜は、従来の八角エプロンより食材の落下を防止できるエプロンを備えた機器とし、衛生性を向上させます。 釜を傾けずに排水可能なドローコックにより、水の飛散を防止します。ドローコックは工具不要で取り外しできます。

5. 冷蔵・冷凍機器温度監視システムの導入

・冷蔵庫・冷凍庫が適切な温度帯で作動しているか監視する温度管理システムを導入します。稼働状況はリアルタイムでクラウド上に集約され、インターネット環境があれば常時確認できます。
・温度異常が発生した場合、登録されたアドレスに即座に発報され、迅速な一次対応を可能とします。
・メールと自動音声での電話発報により故障を通知することで、対応漏れを防止します。



6. 異物混入を防ぐ防虫・防鼠対策

・「寄せない・侵入させない」多重的な防虫・防鼠対策により、異物混入を防ぎ、安全で衛生的な調理環境を確保します。

項目	取り組み内容
防虫対策	「暗通路型」の前室・風除室を設けることで、虫が光に誘引されて内部へ一直線に入ることを防ぐ計画とする。 外構には植栽を設けない。 木材などの虫を寄せやすい建材を使用しない。 食材搬入口にはエアカーテン、配送・回収入口にはドックシェルターを設け配送車と建物の隙間を塞ぎ侵入を抑える。 外部出入口・搬入口では、虫を誘引しにくい波長の照明を採用。
防鼠対策	給排気口・通気口に防鼠金網を設置 排水口・側溝には防鼠対応の蓋やトラップを設置 配管・ダクト貫通部を金属板・モルタル等で確実に閉塞 搬入口・出入口には気密性の高い建具を採用

① 衛生管理や従業者の負担軽減・労働意欲向上に関する提案

働く人にやさしい、負担の少ない作業環境づくり

１．調理員にやさしい作業環境の実現

・高発熱機器の局所排気、外調機・空調ゾーニングを最適化。室温25℃以下・湿度80%以下を保ち、温熱環境を整え、衛生的かつ調理員の負荷を低減します。

・床仕上げは、防滑性床材とし、足腰への負担や転倒リスクを抑えます。

・床と壁、機器架台、配管周辺などに清掃性のよい納まりにすることで、清掃作業の負担を減らします。

・厨房内の各出入口には自動扉を採用し、手洗い水栓や消毒器等も非接触化。扉開閉や手動操作の負担を軽減、汚染リスクを低減します。

・作業台やシンクの高さは、無理のない姿勢で作業を行える850㎜を基本とし、作業内容に合わせて選定します。

・厨房内には、加熱調理時や洗浄作業時の室内温湿度上昇を抑制する調理設備を多数選定します。調理場内の空調負荷低減に加え、調理員の快適な作業環境を確保し、作業効率の向上を図ります。

２．作業性の向上を図る適切な作業スペース設定

①地産地消を推進するために、地元生産者から同時間帯に納品がある場合も効率良くスムーズに行えるよう食材搬入口のプラットホームはゆとりのある広さで計画します。

②野菜類下処理室は、洗浄前食材の根切りや洗浄前待機スペースを設け、果物、葉物、根物の混在を防止します。



③調理員が密集しやすい野菜類下処理室の食材洗浄用三槽シンク間は、1.2mの作業幅を設けます。三槽シンクは、根物、葉物、果物等食材ごとに洗浄・泥落としを行えるレーンを設置します。

④洗浄野菜の受渡しハッチと非汚染作業区域側の移動台の高さ（600㎜）を合わせ、食材の乗せ替え作業をなくし、作業負担を軽減し、スムーズな受渡しを行うことができます。

３．献立や作業内容、想定人数に基づいたスペース

⑤肉・魚類下処理室には、「きびなごの天かす揚げ」の粉付け調理等を想定し、調理員６名程度でゆとりをもって行える作業スペースを設定します。

⑥揚物室は、加熱前作業スペース、加熱後作業スペースを確保することで加熱前の準備作業や加熱後の個数確認・配缶作業を効率良く行なうことができます。

⑦煮炊き調理室の回転釜は、釜縁から壁までの距離を2.2m確保し、調理配缶作業中でも台車往来に支障がない通路幅を設定することで、効率的な調理・配缶作業を行えます。

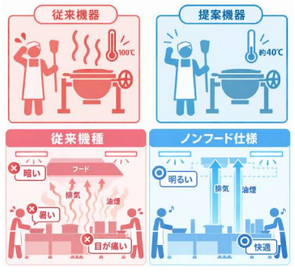
⑧和え物室は献立に応じて柔軟に運用できる移動式和え物釜を設置し、内容に応じて釜の位置を変更でき、効率的・衛生的に作業できます。加熱後に速やかに冷却する冷却機・冷蔵保管も設けます。

４．洗浄作業の効率化を図るコンテナ滞留スペース

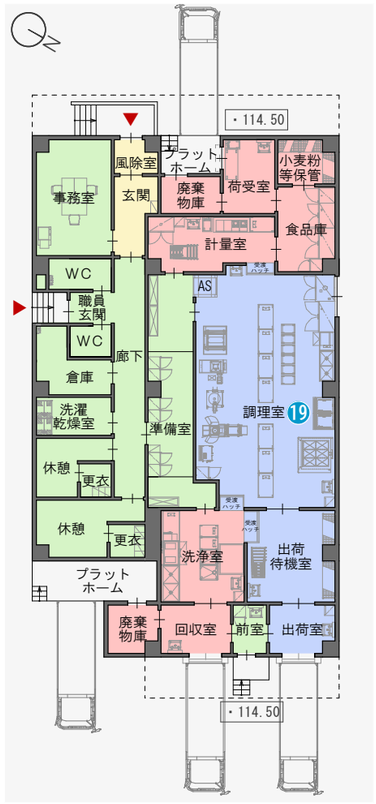
⑨配送予定経路表を踏まえ、洗浄室には７台以上のコンテナを滞留させられるスペースを設定します。回収口に合わせた適切な広さのコンテナ滞留スペースを確保することで回収トラックの停滞を防止し、洗浄作業の効率化を図ります。

５．温熱環境改善による快適な作業環境を構築

⑩煮炊き調理室の回転釜は、エネルギーロスの少ない低輻射式回転釜を選定します。従来機種は、稼働時の釜表面温度が100℃以上となるが、提案機種は約40℃で、やけどリスクや周囲への放熱を低減し、快適な作業環境を確保します。



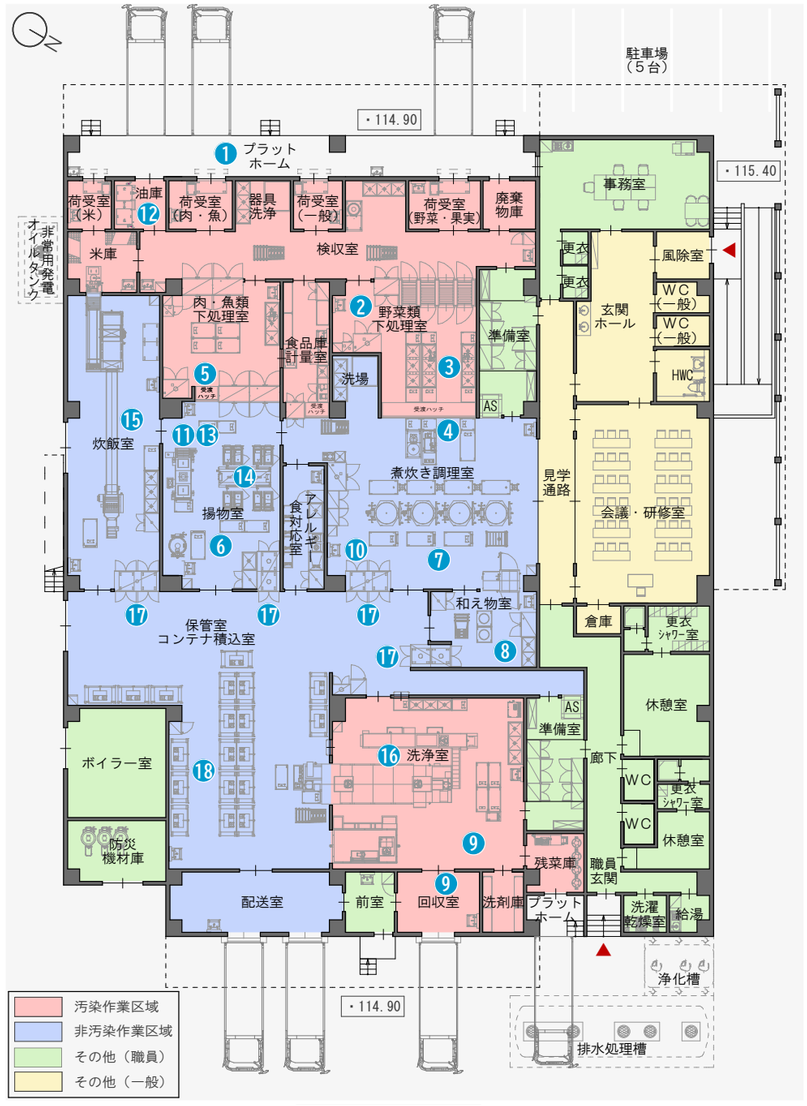
⑪連続フライヤーは蓋を閉めた状態で調理し、油煙や機器排熱は集中排気するノンフード仕様機種とします。



パン工場平面図　1/300



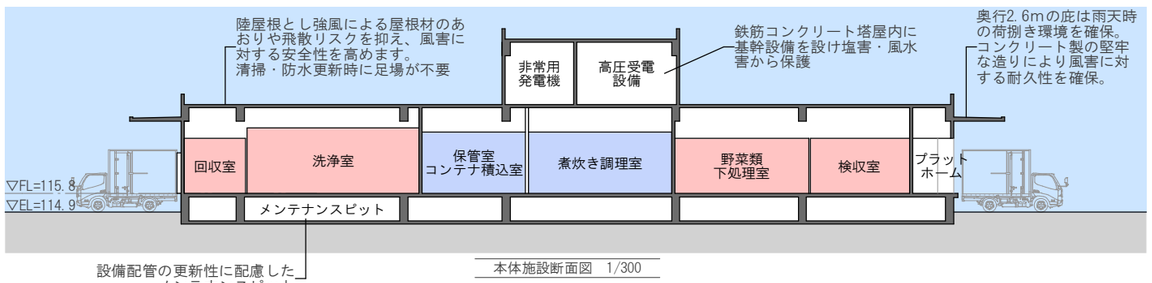
見学通路から望む煮炊き調理室



本体施設平面図　1/300



パン工場断面　1/300



本体施設断面図　1/300

① 衛生管理や従業者の負担軽減・労働意欲向上に関する提案

調理作業の効率化、省力化を図る調理機器

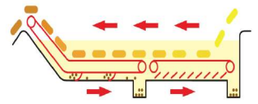
・自動化・省力化機能を備えた調理機器を積極的に導入し、調理員の作業負担を軽減します。安全性と作業効率を高め、少ない負担で安定した調理が行える作業環境を整備します。

１．油の衛生的な保管と省力化を実現する油搬送システム

⑫連続フライヤーと新油、廃油タンク間は、専用配管で新油・廃油を圧送する油搬送システムを導入します。重労働な油の搬送業務を省力化すると共に、運搬に伴う火傷等の事故発生を防止します。

２．食材を投入するだけで手間なく調理可能な連続フライヤー

⑬連続フライヤーのネットコンベアは食材を押さえ込みながら油中で加熱する潜行調理構造とし、全体を均一に加熱できるため、食材の反転作業が不要で、効率的に加熱調理を行います。



３．自動洗浄機能を搭載したスチームコンベクションオーブン

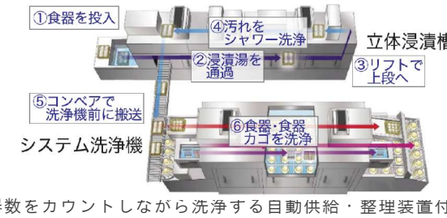
⑭スチームコンベクションオーブンは、３つの調理モードで蒸す・焼く・煮る・茹でる・揚げるといった献立に応じた多彩な調理を１台でおこなえます。自動洗浄機能を搭載し、洗浄から乾燥まで全て自動で行います。汚れ具合に応じて４つの洗浄モードが選択でき、庫内の汚れを確実に落とします。

４．調理工程を省力化する低輻射型連続炊飯システム

⑮米の計量から洗米、炊飯釜への充填、注水、炊飯、蒸し、むらし、釜・蓋の洗浄作業を自動化した連続炊飯システムを導入することで、調理作業を省力化します。断熱構造により、稼働時の本体表面温度上昇を抑えて、快適な作業環境を確保します。

５．人的作業が少なく、作業を省力化するシステム洗浄機

⑯洗浄機前に浸漬シンクを配置する従来の前浸漬方式ではなく食器洗浄機と立体型浸漬槽を並列に配置することでコンテナ待機スペースを確保し作業性を向上します。



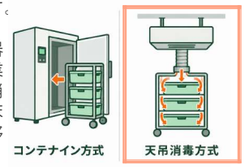
食器数をカウントしながら洗浄する自動供給・整理装置付洗浄機で、枚数確認作業を省力化します。

６．取り回しの容易なカートイン食缶消毒保管機

⑰洗浄後の食器や容器類を保管ラックに積み込み、ラックごと消毒・保管します。翌日はそのまま調理コーナーへ移動できるため、積み替え作業をなくし、省力化を図ります。キャスターは大型仕様のため運搬作業の負担がなく、一人でも楽に移動させることができます。

７．省スペース・清掃性・作業効率に優れた天吊消毒方式

⑱天吊式コンテナ消毒装置を採用します。熱風を強制対流させ、コンテナ内部と食器類を消毒保管します。翌日の食器や配膳備品等の移し替えがなく、作業効率の向上を図ることができます。消毒機器を天井部に集約することで、床面を有効活用し、コンテナの待機・移動スペースを広く確保します。



床置き機器を減らすことで床面の清掃性を高め、衛生的で作業しやすい環境を整備します。

異常昇温を防止する安全装置やエラー表示などで、危険を未然に回避します。停電時でもバックアップ機能が働き復旧後に自動で消毒運転を再開します。

８．様々なパン製造を効率化する機器

⑲発酵機は細かい温度コントロールと湿度管理を追求した製品を選定します。ダクト内自動洗浄機能付きで衛生面に優れており、ホイロタイマーを６個内蔵し、発酵過多を防ぎます。

菓子パンや食パンの焼成に適したオーブンを選定します。独自ヒーター配線と、８段階リミット装置でムラなくバリエーション豊かな焼成を行います。

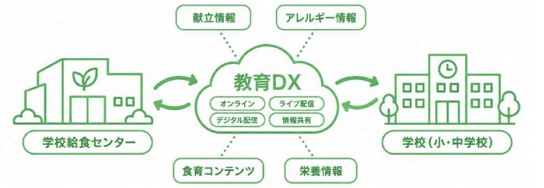
② 食育に関する教育的施設機能に関する提案

体験から広がる食育施設

１．センターの一日がわかる資料作成

・見学通路窓から、回転釜での調理の様子を見学できるスペースを設けます。

・その他の調理工程は、デジタルサイネージ（電子看板）やオンライン授業を活用し、給食センターと学校をつなぐ教育DXを推進します。調理工程のライブ配信、地場産食材や調理工程、生産者の声などを発信し、施設見学に限らず、日常的に食や地域への関心を育む食育環境を構築します。



・入荷から調理、配送、回収、洗浄・消毒までの給食センターの一日を30分程度にまとめたDVDを作成し、寄贈します。

２．回転釜による攪拌体験

・移動式回転釜を展示し、回転釜にカラーボールを敷き詰め、煮炊き調理の攪拌作業を体験できるようにします。非常時には炊き出し調理用にも使用できます。



３．栄養バランスがわかる食育SATシステム

・栄養教育媒体として全国の学校給食センターに多数の納入実績を有する栄養教育用教材「食育SATシステム」の設置を提案します。



４．野菜推定摂取量が分かるベジチェック

・手のひらをセンサーにあてるだけで、推定野菜摂取量を見える化できる測定器「ベジチェック」の設置を提案します。食育研究でも活用されている他、多数の自治体や農林水産省で食育媒体として活用されています。児童の野菜摂取量を増加させる食育授業を開発、展開しており、食育授業モデルをご提供することもできます。



５．地域の健康増進拠点

・本施設を、隣接する運動公園と連携した地域の健康増進拠点としての整備を提案します。各種測定機器による健康状態の「見える化」に加え、運動公園内に距離や消費カロリーの目安を示したウォーキングコースを設定し、これらを通じて、地域住民の健康状態に応じた食生活・栄養の相談や指導を行い、食と運動の両面から健康づくりを支援します。



③ 災害時における緊急食糧基地機能に関する提案

本施設の二次災害発生を防止するための方策

１．災害時における緊急食糧基地機能の維持

・地震、台風時の人命安全と施設機能の継続を確保し被災後も速やかに施設を使用できる計画とします。

項目	取り組み内容
構造体 Ⅱ類	堅牢な鉄筋コンクリート造平屋とし、地震力を1.25倍に割り増して構造計算を行い、地震後も大きな補修をすることなく使用可能 地盤調査を基に安全性と経済性を考慮し地盤の評価、工法の選定
非構造部材 Ａ類	損傷・移動を極力防ぎ、施設機能を継続 天井下地の振れ止め補強、天井材の軽量化 棚等の転倒防止措置
建築設備 甲類	人命安全 ＋ 二次災害防止 ＋ 設備機能の継続 照明等は天吊りせず、直付け又は埋込み 室外機等の転倒防止ワイヤーの設置 可とう継手・フレキシブル継手による相対変位を吸収 ガス配管はポリエチレン管・フレキシブル管を採用し損傷を防ぐ 調理設備・配管類には耐震支持固定又は耐震架台の設置

２．ＢＣＰ(事業継続計画)を支える自立運用システム

・一定期間ライフラインが寸断された場合でも、十分なバックアップ機能を備えることで、緊急食糧基地機能を維持できます。３日分の備蓄燃料や、燃料補給により７日間自立運用できるシステムとします。

災害発生	初動期	展開期	安定期	復旧期
	災害発生直後 発生後～3日	3日～7日	1週間～2週間	2週間～3ヵ月
電気 厨房機器	非常用発電機（72時間） 外部発電機接続盤 ＵＰＳ（無停電電源装置）	復旧、電源車等による供給		
飲料水	水源確保(7日分) 備蓄飲料水（1200L×3日分） 給水ポンプ1台を非常用発電回路へ接続 受水槽＋非常用直取水栓		給水車	復旧
雑用水	水源確保(7日分)：受水槽＋非常用直取水栓		給水車	復旧
汚水	浄化槽ブロワを非常用発電回路へ接続 消毒剤の予備備蓄			汚水搬出

３．非常用発電機

・72時間以上連続運転可能な非常用発電機+地下埋設タンクを設置します。燃料は大容量の燃料備蓄が容易なＡ重油とします。

項目	非常用発電機回路範囲
事務室	電源・照明・空調
休憩室	電源・照明・空調
ＷＣ	電源
厨房	冷凍庫・冷蔵庫
浄化槽	ブロワー
受水槽	ポンプ

４．受水槽

・給水ポンプを非常用発電機に接続し、停電時も給水機能を維持します。あわせて受水槽から直接取水できる水栓を設け、備蓄用飲料水と併せて災害時の給水を確保します。

５．防災、減災に関するその他の提案

・調理エリア内の移動台や運搬台車は、全て固定可能なストッパー付きのキャスターを選定します。

・ガスの状況を監視し、非常時停止機能を備えたマイコンメーターを設置し、震災時に確実にガス供給を停止し二次災害や事故を防止できます。

・ボイラーは複数台を分散配置し、１台故障時にも縮退運転を可能とし、単一ボイラー故障による調理停止リスクを低減します。

項目	取り組み内容
火災	耐火建築物とする 消火器等を、視認しやすい位置に配置 油火災など厨房設備に適した消火設備の選定 火気設備周辺の防火区画・不燃化
風害	プラットホーム庇を堅牢な鉄筋コンクリート造で建造 サッシの性能確保（S-6、A-4、W-5） 強化ガラス、脱落防止機構など飛来物による破損、落下対策 アンカー固定、ワイヤー接続による棚等の転倒防止措置
サイン計画	「出口」「避難方向」を視認性の良い位置、大きさで計画 消火器・消火栓・AED等を、遠方からでも認識できるサイン計画

③ 災害時における緊急食糧基地機能に関する提案

災害時の早期復旧に向けたＢＣＰ計画

１．事前に整備した防災ﾏﾆｭｱﾙに基づいた一次対応

・本施設専用の「調理機器緊急時対応マニュアル」を作成します。事業開始前に初期対応や関係機関への連絡要領を整理し、災害発生に備えます。

・施設の稼働確認は、現場に急行したメンテナンススタッフによる即時点検により行います。災害特別点検を行い、調理機器の転倒や劣化等、設備の状態を把握し、異常が無いか確認します。

２．フレキシブルに運用できる移動式回転釜の設置

・炊き出し支援に対応できる移動式回転釜（ガス式）設置します。２台の移動式回転釜を２回使用することで約1,200食分の調理を行えます。また移動式回転釜は、薪や炭を使用して炊き出し可能なものを採用します。

３．厨房機器事業者の災害支援実績

・東日本大震災や能登半島地震で炊き出し支援を実施した実績に基づき、早急に災害救助対応を行える体制を構築します。全国に拠点を有し、緊急時は設備備品供給、支援スタッフ派遣を行うことが可能です。

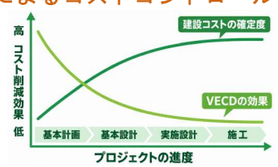
発災	地震による想定 停電、断水、道路一部寸断	台風・水害による想定 停電、断水、物流遅延、暴風
発災～24ｈ	センター安全・被害確認 非常用発電機起動 備蓄食料を館内集約 道路状況確認後に近距離配送	センター安全・被害確認 非常用発電機起動 備蓄食料を館内集約 LPガス、燃料、衛生資材の点検
24ｈ～72ｈ	炊き出し開始 移動式回転釜＋可搬LPガス 受水槽＋非常用直取水で水を確保 道路状況確認後に近距離配送	建物内備蓄食料を優先配布 安全確認後に最小炊き出しを開始 道路状況確認後に近距離配送
4日～7日	支援物資受入れ・備蓄補充 簡易温食＋汁物＋主食へ拡張 配送ﾙｰﾄを復旧状況に応じて再編	支援物資受入れ・備蓄補充 停電長期化時は移動釜を稼働 地域拠点へ段階配送
8日～14日	ﾗｲﾌﾗｲﾝ復旧に応じ通常機能を再開 移動釜炊き出しを縮小 在庫整理・再備蓄	調達の回復に合わせて段階復旧 備蓄を再積み増し 浸水、塩害、設備被害を点検

④ 物価高騰や人手不足を考慮したイニシャルコスト及びランニングコストの縮減に関する提案

イニシャルコストの削減

１．フロントローディングによるコストコントロール

・数多くの公共施設設計の経験を活かして、設計初期段階において検討・判断・調整を集中して前倒しで行うことで、工程の手戻りやコスト増を抑え計画全体の質を高めます。



２．常に市場の動向をモニタリングする

・並行して設計・監理を行っている複数の物件でのコスト情報を集約し、建築費指数・資材価格・労務費をもとに、発注時の建設物価を予測、概算工事費を算出することで、コストコントロールを行います。

３．建築ＤＸによる合意形成

・BIMの3Dモデルを用いた総合検討・シミュレーションによる早期合意形成を図ります。BIMモデルから数量を自動算出しリアルタイムで数量把握することで、コストコントロールを行います。


断面3Dモデル

※ＢＩＭとは、3次元の建物モデルに、コスト、材料などの属性情報を統合させ建築のライフサイクル全体で活用する仕組み

４．合理的な造成計画

・前面道路、敷地内は現状地盤高さを活かした造成計画とすることで、掘削土・埋戻土を削減します。

前面道路：計画高＝115.4m　　敷地内計画高＝114.50m　本体施設ＦＬ＝115.8m

④ 物価高騰や人手不足を考慮したイニシャルコスト及びランニングコストの縮減に関する提案

ランニングコストの削減

１．省エネと長寿命化によるLCC縮減

・省エネ手法の導入と合わせてLCCを縮減し、経済性と長寿命化が両立する計画とします。

項目	取り組み内容
形状・納まり	シンプルで清掃が容易な形状・納まり
外壁	超高耐候・低汚染型フッ素系塗料の採用
屋根	耐久性と更新性・経済性をもつウレタンゴム系塗膜防水を採用
内装	一般流通材・規格品を採用。修繕・更新性に配慮 耐久性・清掃性・抗菌性に優れた衛生内装材を採用
設備	高効率ヒートポンプ、インバータ制御等の省エネ設備の選定 LED照明＋人感・昼光センサーによる消費電力削減 点検スペース、機器搬出入経路を確保し、将来更新費を低減。 EHP空調の採用によりメンテナンスに掛かるコストを削減
計画	計画的な修繕工事を想定した中・長期修繕計画の策定

２．高効率な厨房機器

・高効率・エネルギー回収型厨房機器により、ランニングコストの削減及び、作業の効率化を図ります。

項目	取り組み内容
洗浄機	湯の温度低下を抑えて効率良く活用できる断熱性に優れた構造により、エネルギーロスを抑制します。 発生する高温の湯気は、給水を冷媒として利用する除湿（排熱交換）装置で冷却し、高温多湿な作業環境を改善します。 除湿装置で熱交換した給水は、洗浄機内の瞬間湯沸装置で再加熱し、洗浄物の最終仕上げ湯として再利用します。 食器洗浄機の仕上げ湯は、仕上げ洗浄後に濾過・洗浄タンクで洗浄水として循環再利用することで、従来に比べ使用湯量を約30%削減します。
食缶・ｺﾝﾃﾅ消毒保管機	順次稼働するリレー運転システムにより、電力デマンドを平準化します。300kWの消費電力を最大で約70%削減し、83kWに平準化することでランニングコスト低減を図ります。
厨芥処理システム	残菜を圧搾、脱水し1／3程度に減容する厨芥処理システムにより残菜回収にかかるコストを低減します。 残菜は、配管を通じて残菜処理室に運ばれるため、運搬する際の汚染拡散を防止するとともに、残菜運搬作業を省力化します。
連続フライヤー	連続フライヤーは張込み油量を最小限に抑える本体構造で油の使用量を抑制し少量の油で回転率を上げることができます。 ヒーターは、高効率な遠赤外線ヒーターを採用し、素早く油の温度を上げます。 油面を蓋で覆い、集中排気口による油煙排気を行うノンフード仕様により、排気風量を抑えるとともに、油煙・熱気による室温上昇や空調負荷を低減します。

⑤ その他、独自の提案

厨房機器事業者の細やかな開業支援体制

１．各スペシャリストによる隙のないサポート

・総勢15名の管理栄養士が在籍する給食センターの開業支援専門チームがスムーズな開業支援・運営サポートを行います。

・調理機器ごとの調理トレーニングや実際の給食提供を想定した調理トレーニングに立ち会います。

・オープンから安定稼働まで、専門スタッフが施設内に常駐し、機器の不調や取扱いの不明点にも即時対応できます。

機器メンテナンス体制

１．豊富なｾﾝﾀｰﾒﾝﾃﾅﾝｽ実績に基づいた業務遂行

・予防保全型の維持管理を行うことで、ライフサイクルコストの縮減、施設の長寿命化を図ります。

項目	取り組み内容
日常点検	専用の機器点検マニュアルを作成し、点検方法を説明します。
月次点検	点検結果は維持管理計画に反映し、長寿命化に向けた対策を行います。 調理員への機器状態のヒアリングと日常点検記録の確認を行います。
定期点検	年一回実施します。点検と同時に摩耗・劣化部品の更新も実施。 月次点検では困難な部分を重点的に確認します。

廃油を航空燃料に再利用する資源循環プロジェクト

１．「FRY to FLYプロジェクト」

・廃食用油を航空用燃料に再資源化します。廃食用油回収は無料で行い、プロジェクトにて買い取ります。買取金額は40円～50円/kgを想定しています。