



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

R7 VERSION4

センターの機械「使用前」「使用中」をご紹介します!

給食センターでは手作業も多いですが、それ以上に多くの機械が動いています。毎日のように活躍している、給食センターに欠かせない機械たちの「使用前」「使用中」をご紹介します。

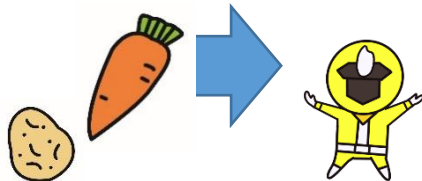


使用前

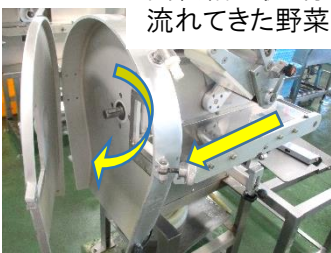
使用中



きゅうこんはくひき
球根剥皮機(下処理室)



中でざらざらした板が回転し、じゃがいもやにんじんの皮を水で流しながら削ります。



回転軸に取り付けた刃で流れてきた野菜を切ります。

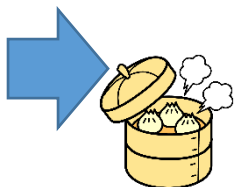
せつさいき
切裁機(下処理室)



機械に付けた刃や、ベルトコンベアを動かす速度の変化で切り方を変えます。



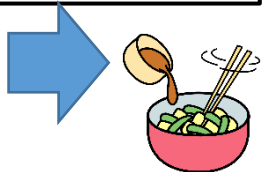
蒸し物機(調理室)



中の蒸気が出る管に専用台車をつなぎ、台車に乗せた箱の下から上に蒸気を吹き上げて蒸します。



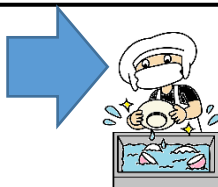
和え物機(調理室)



中の軸に金属の羽があり、その羽を回転させて混ぜます。終了したらハンドルで容器全体を回転させ、中身を取り出して配食します。



食器洗浄機(洗浄室)



動く網に乗せた食器や食缶に、機械の中で洗剤入りの熱湯を吹きつけて汚れを落とします。予洗いや最後の食器数えは手作業です。



ご紹介した機械はごく一部です。この他にもなじみの回転釜やオーブン、ベルトコンベア、フライヤー等、数多くの機械があります。野菜を切る機械は紹介した物の他に2種類あり、洗浄機も全部で4台あります。