



【ご採用のお客さま】



嘉麻市立

稲築西義務教育学校

Inatsuki-nishi Compulsory Education School

〒820-0207 福岡県嘉麻市口春629番地

TEL:0948-42-0003 (代表)

ホームページアドレス <https://kama-edu.jp/nishi/index.html>



本施設は、旧稲築西小学校及び稲築中学校の老朽化を踏まえ、新たな時代の要求に柔軟に対応可能な義務教育学校の施設として整備しました。

配置計画においては、「児童生徒の安全を守る施設づくり」「教職員が見守るグラウンド・広場」「多様な利用が可能な地域開放ゾーン」「災害時の防災拠点機能の確保」の4つのポイントに配慮しました。

施設の熱源は、すべて電気を採用し、高効率空調・給湯（業務用エコキュートほか）・全熱交換器などを導入し、省エネやコスト低減を図っています。

給食室は、見学窓から調理が見学でき、掲示物も活用して、児童生徒の食育の場として活用しています。また、搬入から調理、洗浄までの動作を考慮した使いやすいレイアウトとしており、衛生管理にも配慮しています。



嘉麻市教育委員会
教育長
伊東 新治さま

〈教育長の声〉

本施設は、義務教育学校として2023年4月に開校しました。児童生徒は、進級ごとに学習エリアが移動し、9年間の長い学校生活に変化を与え、成長を感じることができます。

本施設は、様々な学習形態に柔軟に対応できるよう配慮され、普通教室前にオープンスペースを確保し、各学年ユニットを扉で仕切ることによって、学年ごとの活動も容易に対応できます。

また、教室・体育館などに電気式空調を備え、夏も冬も快適な環境で教育活動を行うことができます。給食室は、電化厨房を採用。火を使わない施設なので、安全性が高く、児童生徒・職員・スタッフ関係者にとって安心感があります。

電化で実現！理想の厨房 今厨房で感じている問題や課題を電化厨房で解決！



CARBON NEUTRAL

脱炭素



COOL

室温制御



CLEAN

衛生的



CONTROL

操作性



PRODUCTIVITY

生産性向上



SAFETY

安全性



COST

コスト削減



COMPACT

コンパクト



BCP

事業継続計画



ずっと先まで、明るくしたい。

燃焼がないので安全性が高く、排熱や輻射熱が少なく、涼しく快適な環境が図れます。また、厨房機器が汚れにくく、清掃の省力化につながります。



施設概要

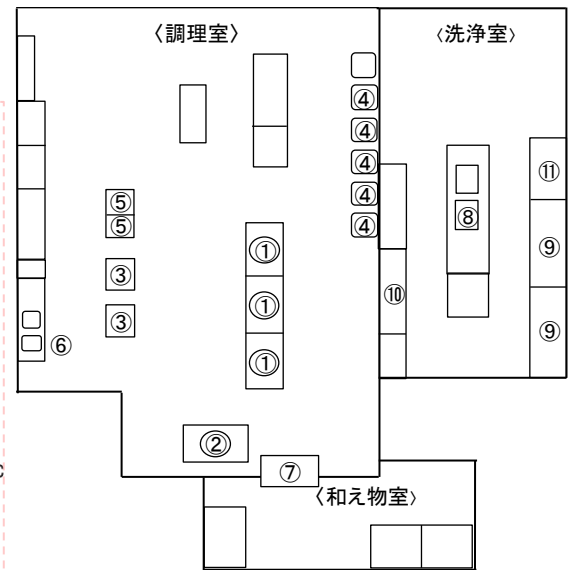
熱源・・・オール電化（厨房・空調・給湯）
 食数・・・約720食/日
 [アレルギー食：約5食/日]
 調理人数・・・10名（社員4名・パート6名）
 [社員：8:00～17:00 パート：8:30～15:30]
 [契約電力 378 kW（2023年度実績）]

主な厨房機器

- ①電気式回転釜（150ℓ）・・・21.6kW × 3台
- ②電気式回転釜（200ℓ）・・・27kW × 1台
- ③スチームコンベクションオープン・・・34.4kW × 2台
- ④電気立体炊飯器（6kg×3段）・・・16.3kW × 5台
- ⑤電気式丸型フライヤー・・・11.4kW × 2台
- ⑥IH調理器（アレルギー食用）・・・1.4kW × 2台
- ⑦真空冷却機（蒸気発生器付）・・・8.6kW × 1台
- ⑧食器洗浄機＋電気ブースター・・・72.7kW × 1台
- ⑨食器消毒保管庫・・・19.9kW × 2台
- ⑩器具消毒保管庫・・・19.9kW × 1台
- ⑪トレイ消毒保管庫・・・12.9kW × 1台

[ヒートポンプ給湯器（貯湯6t） 10.3kW × 1台]

厨房配置図



出典：(株)マルゼン 三和調理工業(株) 製品カタログ



電気式回転釜は、煮物・汁物に活用。釜底は、攪拌がスムーズにできる半球状で、発熱面が広く熱伝導に優れるヒーターと12mm厚ステンレスクラッド鋼による全面均一加熱で焦げにくい。



スチームコンベクションオープンは、主に焼物に活用。これ1台で加熱調理のほとんどをカバー。液晶タッチパネルで設定温度・時間、調理の進行状況の確認が容易。



電気立体炊飯器は、庫内の反射板がヒーターの熱をムダ無く鍋に伝え、鍋内の対流が促進され、温度センサーによる炊飯工程管理でおいしく炊ける。

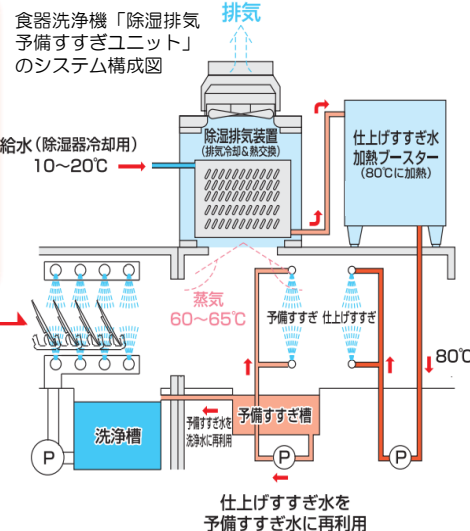


電気式丸型フライヤーは、円形タイプの油槽で、作業性や清掃性が優れ、少ない油量（22ℓ）で大量調理が可能。調理能力：約600個/1h・冷凍コロッケ60g [参考：従来方式(22ℓ) 約230個/1h・冷凍コロッケ70g]



食器洗浄機は、コンベア部分のフライトが食器類をしっかり固定しスピーディに洗浄できる。

給水は、洗浄槽内で発生する排熱（蒸気）と熱交換し、昇温させ、仕上げ及び予備すすぎ水として利用。給湯コストを削減可能。⇒



Staff Voice



調理スタッフの皆さま

〈現場の方の声〉

給食室新設時に電化厨房を導入。従来の燃焼式厨房と比較し「火がなく、安全性が高い」「排熱や輻射熱が少ないことから、厨房内の温湿度への影響が少なく、涼しい」「ススや焦げつきが少なく、清掃がしやすい」「温度調整がしやすい」などのメリットがあります。電気式回転釜は、釜側面温度が低いことから、やけどしにくく、釜は均一に加熱できるため、焦げにくいです。一方、余熱があるので、早めに火力を落とすなど、特有のコツが必要ですが、慣れたら問題ありません。電気立体炊飯器は、鍋へのススや焦げがつきにくいので清掃しやすく、おいしく炊けます。児童生徒と交換日記や見学窓からの調理見学を通じて、コミュニケーションを図っており、モチベーションアップにつながっています。

発行／2025年8月

