



SENDAI LUNCH POWER

挑戦する
給食センター

特集 – 仙台市南吉成学校給食センター

2016年、仙台市青葉区に完成した仙台市南吉成学校給食センターは、「日本で一番安心・安全でおいしい給食を確実に届ける」を理念に掲げ、食品衛生基準 HACCP を導入するなど既成の枠組みにとらわれない柔軟な発想で日々挑戦を続けている。

2016年、仙台最大規模の給食センターが誕生

仙台市南吉成学校給食センターは仙台市泉区の加茂給食センターと青葉区の宮城給食センターの老朽化に伴う統合計画によって誕生した。泉区などに位置する小中学校計25校へ毎日約1万食の給食を提供している。施設の規模は仙台市内5つの給食センターのなかで最大で、災害時にライフラインが停止した際にも炊き出しが可能な調理設備を導入している。

すべての子供たちが安心して食べられる給食をめざして

施設としての最大の特徴は、充実したアレルギー対応調理エリアである。市内にはアレルギー非対応のセンターもあるため、ここでは対象校向けのほか、他のセンター向けも含め、現在1日約30食分のアレルギー対応食をつくっている。

メニューは1品に対して特定の食材を含むものと含まないもの2種類を用意する必要がある。

「調理には家庭用サイズの個別調理台を使います。通常、数台の調理台を洗浄しながら調理を行うところを仙台市南吉成学校給食センターではアレルギー食材の混入リスクを極限まで減らすために、個別調理台を36台用意し、1日に同じ調理台を2度使わないようにしています」と運営を行う株式会社東洋食品の下館氏は語る。

さらには、調理、盛り付け、配送準備など、ほぼすべての工程が2人1組のダブルチェック体制で行われている。

「1日に勤務する人は110名程度。そのうち17名がアレルギー対応食を担当しています。30食に対して17名とくと驚かれますが、アレルギーのある子供たちにとっては、給食も命に関わるもの。安全管理や衛生管理にやりすぎは無いと考えています」

Great facility

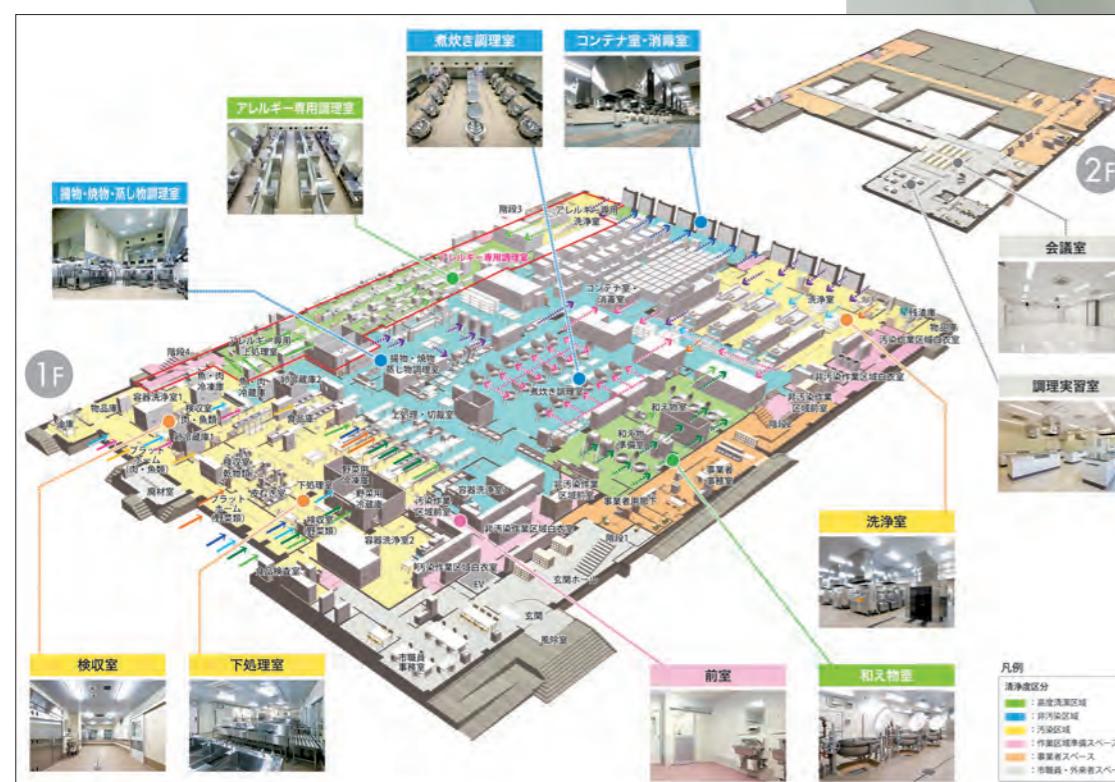
施設の支え



鹿島建物管理概要
管理開始 2016年7月
管理内容 設備管理（常駐・定期）、定期清掃、機械警備
管轄 東北支社

建築概要
施設名称 仙台市南吉成学校給食センター
所在地 宮城県仙台市青葉区南吉成6丁目4-1
主要用途 給食センター
設計 株式会社楠山設計
施工 鹿島建設・阿部和工務店JV
面積 敷地面積 約21,452m²
延床面積 約6,073m²
構造 S造

主要設備概要
電気設備 高圧 6.6kV
設備容量 2,275kVA
非常用発電機 90kVA
衛生設備 簡易専用水道
ユニット型空冷ヒートポンプ式給湯機
空調設備 空冷ヒートポンプパッケージエアコン
小型貫流ボイラー
昇降機設備 ロープ式エレベーター
小荷物専用昇降機



Human power

給食センターに HACCP を導入

現在、仙台市南吉成学校給食センターはより安全な衛生管理をめざしてHACCP*を導入した。これまで担当者の経験則や社員間の情報共有によってリスクを把握していたが、この方式の導入により100%に近いリスク管理ができる体制となった。HACCPは特定の食材、メニューを扱う食品工場に多く導入されているが給食メニューは年間300～400種類にものぼるため、すべてのリスクを洗い出すのには約1年かかったという。

また、給食が子供たちの楽しみになるように、という想いから続けられている挑戦が「揚げパン」の提供である。

「揚げパンといえば、世代を超えて受け継がれる不動の人気メニューと思われるかもしれません、実はそうではなくなっています」と下館氏は語る。

衛生管理、効率化の観点から、現在給食のパンは工場で生産されて個包装でセンターに届く。揚げパンをつくるには、1日に多くて4,000個のパンを袋から出して揚げる必要があり、手間と時間がかかるため、センターの多くが提供しなくなったという。

「年に数回、学校を訪れて子供たちの要望を直接聞く機会があります。ある時、そこで揚げパンが食べたいという声があがりました。個人的にも大好きだった揚げパンを出せないことにさみしさを感じていたため、調理スタッフに無理を言って、年に一度、揚げパンをつくりてもらっています」

挑戦を支える笑顔

運営側の挑戦志向を受け入れ、高い要求に応えながら、毎日約1万食もの給食を送り出しているのが調理スタッフである。HACCPの挑戦も、揚げパンの提供も、調理スタッフの協力なくして実現は不可能だった、と下館氏は語る。

「当センターはようやく開設から4年目をむかえます。正社員にもパート社員にも大ベテランはいませんが、仙台で一番若いセンターだからこそ色々なことをやってみるべきだ、という運営側の考えをみんなが理解して、難しい挑戦にも積極的に取り組んでくれています。ほとんどの工程に力仕事があり、毎日が配達時間との勝負という大変な仕事場で、声を掛け合いながら笑顔で働いてくれているスタッフの存在が大きな支えです。これからも子供たちに毎日の楽しみを届けるために、仲間とともに挑戦を続けていきます」

* HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)・1960年代にアメリカで開発された食品衛生管理の方式。原材料の受け入れから最終製品までの工程で危害を起こす要因を分析・予測した上で、危害の防止のために監視・記録を行う。

子供たちへの熱い想い



HACCP

メニューごとに作業工程一つ一つのリスクを洗い出し、重点的に管理する箇所などを決める



ダブルチェック

安全管理を追求した結果、ほぼすべての工程を2人体制で行うことになった



揚げパン

手間と時間のかかった手づくりのメニューが子供たちの思い出となる



一皿ずつの検食

完成した給食が献立内容に従っているか、衛生上問題がないか、一皿ずつ食材一つひとつを試食し検査する



WOMEN POWER

膝と腰を使いながら巨大なヘラで食材をムラなくかき混ぜる



笑顔

明るく声を掛け合い、テキパキと調理。笑顔のコミュニケーションがスムーズな進行につながる

TALK TO 対談 TALK

1980年代、國の方針で学校給食の運営の合理化を求めるようになってから、学校に給食室を設ける「単独校調理方式」からセンターで調理を行い各学校に配送する「共同調理方式」への切り替えが増加した。最近では1980年代に建てられた給食センターの老朽化に対応するため、全国で建替や再編・統廃合が進んでいる。そうしたなか、調理・配送・回収などの運営業務にPFI方式を取り入れ、民間の知恵や工夫を活かす給食センターが増加している。

確実な管理が安心・安全な給食の提供につながる



施設を熟知し自分から動く



釜から湯気がもうもうと上がりますが、結露を防止するために外気を取り込む量を調整して衛生管理に努めています。このような給食センターならではの管理がいくつかあります。

下館様 “おいの管理”にも気を配つていただいています。

紺野 そうですね。一日に約200トンの排水量があるのですが、それを処理する厨房排水処理施設ではバクテリアを使っています。異常があるとおいが近隣に広がる恐れがあるため、毎朝自分の嗅覚を使ってチェックしています。給食センターが稼働しない夏休みなどはエサが不足してバクテリアが減ってしまうため元気なバクテリアを補充しています。

村田 春休みや夏休みなどのまとまった休み期間中は調理設備の定期点検や

調理室の床清掃などの作業があります。そのようなときには作業を依頼する協力業者の方にも衛生面や安全管理を徹底していただいています。

下館様 給食を作っている時間帯に修理や交換を行うことは異物混入のリスクにつながりますので、稼働していない間にしっかりメンテナンスをしておいてくださるのは非常に助かります。

村田 1万人の子供たちが待っていますから、調理スタッフの皆さんは毎日時間との真剣勝負をされています。一つの工程が終わったら次の工程の調理室へと移動しながら調理が進んでいくので意外と調理室間の出入りは激しいです。

紺野 そんなときにドアがスムーズに開かないなどのちょっとした不具合でも時間ロスになりますし、スタッフさんのス



トレスにつながると思います。調理時間中に絶対に不具合がないよう、普段からよく使用される設備は重点的に、また、早めにメンテナンスしています。

下館様 スタッフはこのセンターの理念を実現するための大切な存在です。ベストなコンディションで働いていただきたいと思っていますので、鹿島建物さんがその気持ちを汲んで管理してくださっているのは非常にありがたいです。



写真左より
株式会社東洋食品
仙台市南吉成学校給食センター
業務責任者
下館 和真 様

鹿島建物総合管理株式会社 東北支社
仙台市南吉成学校給食センター管理事務所
紺野 純治

鹿島建物総合管理株式会社 東北支社
建物管理本部(兼) 営業部 リーダー
村田 航輝



写真上：オレンジなどは手作業で切り分けている

写真下左：屋上にある脱臭フィルター。念入りに点検を行う

写真下右：災害時に炊き出しができるようキャスター付きの大釜も備えている

村田 スタッフさんのことを考えると室温管理も重要です。調理の内容によって室温も変わりますのでスタッフさんからの「暑い、寒い」に迅速に対応したいと思っています。



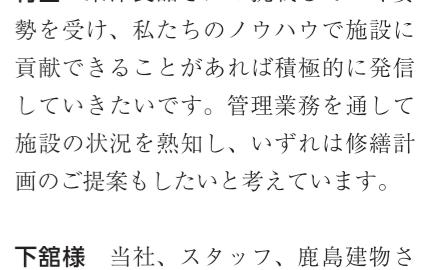
紺野 一方で要望を反映するだけではエネルギー使用量がオーバーします。そのため午前中に配送が終わったタイミングで一度調理室の電気をすべて消して午後は必要な場所だけスイッチを入れるなどスタッフさんの我慢を強いず、私たちができることから省エネに取り組んでいます。



いなあと思いますね。この給食の楽しみを毎日確実に届けられるよう、少しでも力になれたらと思います。

村田 東洋食品さんの挑戦していく姿勢を受け、私たちのノウハウで施設に貢献できることがあれば積極的に発信していきたいです。管理業務を通して施設の状況を熟知し、いざれば修繕計画のご提案もしたいと考えています。

下館様 当社、スタッフ、鹿島建物さん全員が同じ方向を向いて協力しながら日本一の給食センターをめざしていきましょう。引き続き確実な管理をよろしくお願ひします。



紺野 給食を食べると懐かしい気持ちになりますし、机を囲んでみんなで同じものを食べると給食ってやっぱりいい





明日もおいしい給食を届けるために
鹿島建物ができること

調理中の異物混入リスクを防止するため、日常点検は調理終了後。

安心・安全な給食を確実に提供できるよう、いつも細心の注意を払っています。