

給食の

食べ残し、減らしませんか

北海道は全国と比べ、給食の食べ残し率が高い！

給食の食べ残し

小学校
単 位 **約15t/年**※1

※1 2019年3月 三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社
「学校給食から発生する食品廃棄物の削減などに関する取
り組みの支援業務報告」小学校単位=1学年5クラスで算定

廃棄コスト

約100万円/年※2

※2 2020年1月30日 神奈川県厚木市HP
「給食の残さ減量化に向けて」より



特に

にんじんや豆類の食べ残しが多い・・・なぜ？

水っぽい

外皮が固い



現状の主な調理方法

回転釜でお湯を
沸かして
茹でる



どうしても水気が
残ったり、
形が崩れてしまう...

そこで

スチームコンベクションオーブン！

水蒸気と熱風を用いて、「焼く・煮る・茹でる・蒸す・炒める・炊く」が可能な万能調理器！

導入のメリット

①

食材を揺らさずに、かき回さずに調整ができる！
食材の形・栄養素、味や香りを保護！

●子どもが苦手なにんじんや豆類も、回転釜による調理に
比べて**甘みが増す**！にんじんは、びちゃびちゃにならず
程よく歯ごたえが残り、豆類は外皮が固く
ならず、**ほっくり仕上がりに、形が残る。**

- 食缶への具材の取り分けがしやすい。
- 煮汁のロスがなく、排水口の掃除が楽になる！



簡単操作・
味の均一化

同時作業が
可能

手間のかかる
メニューも
提供可能

従来の調理に比べて**美味しく仕上がるため**
食べ残しが大幅に減少！



さらに

スチームコンベクションオーブンを導入するメリット

導入のメリット

②

作業効率アップ、衛生面もバッチリ！

【調理データの管理】 調理温度・調理時間のデータ管理が可能

【衛生管理】 ホテルパン調理のため食材に触れる事が少なく、ノロウイルス等の食中毒防止につながる

【快適&清潔な作業環境】 自動洗浄で毎日清潔、ドライシステム！

導入した調理員さんの声



水をかけ流して洗浄する必要がなく、衛生的なドライシステムなので、長靴から短靴へ変わり作業がし易くなりました。(京極町学校給食センター)



燃焼機器ではないので、顔や体への輻射熱でポーっとしたり、汗をかくことも少なくなりました。(京極町学校給食センター)



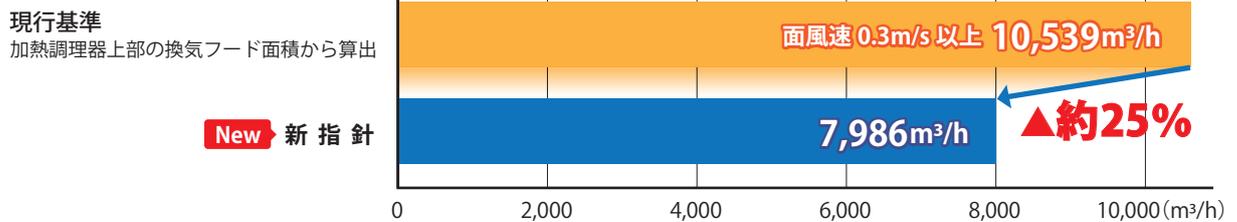
サラダや和え物は程よい食感で彩りよく仕上げるできるようになり、食べ残しもぐっと減りました。(共和町学校給食センター)

電化厨房機器は換気・空調設備の省エネルギーに貢献！

日本エレクトロヒートセンターでは、電化厨房施設は、燃焼がなく建築基準法の火気使用室に該当しないため、換気量を低減できる可能性があることに着目し、詳細な試験結果をもとに、新たな換気設備設計指針を制定しています。

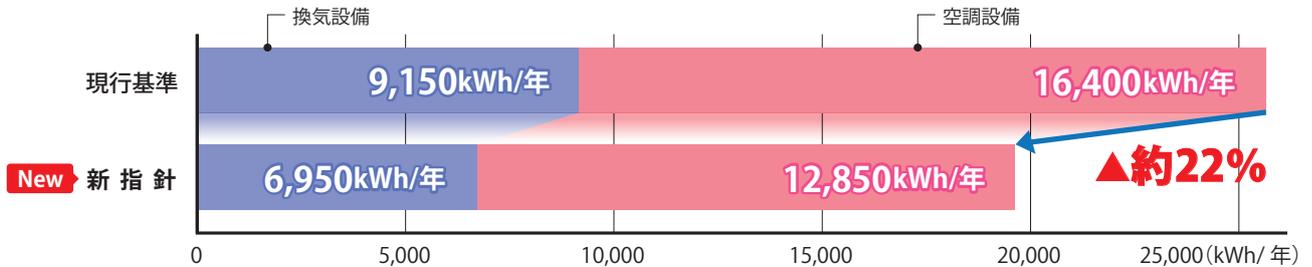
電化厨房は燃焼行為がないため、法的な換気量設定の適用を受けません！

現行の一律換気量計算とは異なり、加熱調理器の条件により係数を選定することで、**約25%省エネ**が可能



換気・空調設備ランニングコストが低減します！

新指針でのコスト差は、換気設備▲2,200kWh/年、空調設備▲3,550kWh/年、トータルで**▲5,750kWh/年分のコストダウン**が可能



(500食相当推定データ) 出展: 一般財団法人エレクトロヒートセンター発行「業務用電化厨房施設の換気設備設計指針について」

何より、子ども達に、美味しく給食を食べてもらうのが一番大切！

お問い合わせ

北海道電力株式会社 電化ソリューションセンター
TEL: 011-251-8073

