

## 三沢市農産物加工施設 三沢市学校給食センター（青森県三沢市）



エコ・アイス



ヒートポンプ給湯

### 贈呈理由

### 省エネルギーを実現するエコ・アイスと業務用ヒートポンプ給湯機の導入



三沢市学校給食センター

「三沢市農産物加工施設」および「三沢市学校給食センター」は、地産地消の実践による地元農産物の消費拡大、農業者の生産意欲の向上、特産物の創出、地域の食に対する意識の向上などを目的に、研究機能を備えた農産物加工施設と学校給食センターの複合施設として2013年12月に建設された。この建物は、鉄骨造り地上2階建て延床面積2,349.61㎡で、エコ・アイスminiと業務用エコキュートが設置され、ヒートポンプ・

蓄熱システムが年間を通じた安定稼動と省エネに貢献している。エコ・アイスminiは、厳寒期や猛暑期においても調理場の温度と湿度を一定に保つことで室内環境を適切に維持し、調理員の労働環境の向上と調理場の衛生管理に貢献。業務用エコキュートは、吹雪の厳寒期でもパワフルに安定した湯量を提供している。建物の1階は、調理室、炊飯室、野菜処理室などの給食センターエリアと、地産加工研究室、調理実習室の農産物加工エリアで構成されている。2階に設置された会議室のガラス越しには1階の調理場を見学でき、児童等の食育活動にも役立っている。給食センターエリアは、現在4,000食/日(能力としては5,000食/日)の学校給食を提供しており、細菌繁殖を防ぐドライシステム方式を採用するとともに、電気厨房機器を多数配置して旧給食センターの当時よ

り一層安全で快適に安心できる給食の供給が図られている。農産物加工エリアでは、米粉製粉機、スチームコンベクション、大型攪拌機、真空凍結乾燥機、真空包装器、大型オープン、真空パック、フリーズドライ加工用の機器などが設置されており、三沢市の特産品である、ごぼう、にんにく、長芋などを調理・加工・研究することが可能である。

### 三沢市学校給食センター

所在地：青森県三沢市三沢字大津53-1

建築設計：㈱青建設計

建築施工：㈱小坂工務店

蓄熱設備設計：㈱青建設計

蓄熱設備施工：北日本管工業㈱

延床面積：2,349.61㎡

竣工：2013年(新設)

#### ■蓄熱設備概要

エコ・アイスmini 20馬力相当×9台・16馬力相当×1台・13馬力相当×1台(三菱電機)

蓄熱槽：28.6㎡

業務用エコキュート 56kW×1台(三菱電機)

貯湯槽：12㎡