



西和賀町 総合給食センター



ヒートポンプ給湯



西和賀町総合給食センター

奥羽山脈の山々に囲まれた 自然豊かな地域

2005年に湯田町と沢内村が合併して誕生した西和賀町の人口は5,000人あまり。面積は東京23区とほぼ同じ590km²で、うち約80%が山林で構成される。

地理的には、岩手県の最西端にある奥羽山脈の地域で、北に和賀岳、南に南本内岳がそびえ、錦秋湖周辺は湯田温泉峡県立自然公園に指定されるなど、四季折々の豊かな自然に囲まれており、とりわけ冬は積雪2mを越す豪雪地帯でもある。

老朽化した給食施設を再編・更新 子どもたちへの食育活動にも寄与

これまで学校給食を提供してきた西和賀町の共同調理場(2校210食を提供)は、築30年が経過して老朽化が懸念されていた。そのため、自校式の2校を加えた4校400食を提供する総合給

食センターを新築。22年4月から運用を開始しており、将来的には隣接する町立西和賀さうち病院への病院食の提供も想定した施設となっている。

新施設は、学校給食衛生管理基準を満たす施設として集約し、食中毒防止のため調理場内の床を濡らさず常に乾いた状態を維持するとともに、菌の繁殖や二次汚染を防ぐドライ方式を採用。施設内を「汚染区域」「非汚染区域」「一般区域」と明確に区切り、相互の移動を制限する構成となっている。設備面では、「下処理室」「調理室」「和え物室」「洗浄室」には、回転釜やスチームコンベクションオープンなどすべて電気調理機器を導入していることに加え、熱源はすべて電気を採用したオール電化の施設となっている。また、業務用エコキュートの導入により施設内で利用するお湯をまかなうなど、省エネルギー・環境保全・ピーク時間帯の電力使用量削減を実現している。

今後西和賀町では、厳しくも豊かな自然から生まれた食の恵みの大切さと、食品の生産に携わる人々の頑張り子どもたちに伝わるように、西和賀産の食材を学校給食にふんだんに取り入れていくことで、地域の子もたちが地元食材のおいしさと価値を知るきっかけになるなど、食育活動にも注力していく。



業務用エコキュートと貯湯槽

西和賀町総合給食センター

所在地：岩手県和賀郡西和賀町沢内字大野13-3-5
建築設計：株式会社菱設計
建築施工：株式会社高光建設
設備設計：株式会社菱設計
延床面積：874m²
竣工：2021年新設

■設備概要

業務用エコキュート 30kW×1台[前川製作所]
貯湯槽 10m³