

## 資料 8 食材一次加工業務の考え方

### 1. 基本的な考え方

- ア 川越産野菜の収穫時に購入した食材を、端境期などの献立に使用することにより、川越産野菜の使用率向上を図る。
- イ 現在、購入している加工品について、本施設で加工することにより、食材購入費を削減し、下処理時間の短縮を図る。
- ウ 加工品については、新センターでの利用を基本とし、学校給食以外での利用は行わない。

### 2. 対象品目と作業概要

#### 【作業内容】

区分	品目	作業内容	作業時期	利用方法
冷凍加工	①ほうれん草	炒め物用にカットして湯通しし、バラ凍結を行う	10～2月頃 (11月中心)	旬な時期に納入して一時冷蔵庫で保管、加工・封入したものを冷凍庫で保管し、給食に利用
	②小松菜			
前処理	③とうもろこし	皮を剥き、3等分にカットする	7月中の6日間	前日に納入、冷蔵保管し、当日に処理して給食に利用
	④たまねぎ	皮を剥く	通年	
	⑤じゃがいも	川越産を入荷にあわせて保存する	6～7月 (川越産分)	2～3日分冷蔵保管し、じゃがいも使用時に川越産野菜と一緒に給食に利用

#### 【取扱量、保管方法】

区分	品目	取扱量 (年間)	保管方法		保管スペース (参考※2)	
			加工前	加工後	加工前	加工後
冷凍加工	①ほうれん草	約 1,500kg (※1)	冷蔵庫	冷凍庫	平均約 75kg / 日	平均約 75kg / 日、最大約 1,500kg
	②小松菜	約 1,500kg (※1)			同上	同上
前処	③とうもろこ	約 1,300kg (※1)	冷蔵庫	—	約 450kg / 日	—

	し	1)	(給食センターとの兼用可)			
	④たまねぎ	約 9,600kg (※1)			約 400kg/日	—
	⑤じゃがいも	2~3 日分 300~400kg			約 400kg/2~3 日	—

※1 加工後の重量。

※2 算出方法については、参考資料を参照のこと。

### 3. 施設整備にあたって

- ア 一次加工施設として区分し、荷受・検収については給食調理施設と共用することも可とする。
- イ 一次加工施設から給食調理施設の検収室又は下処理室への動線を確保すること。
- ウ ほうれん草、小松菜のブランチング用として、200Lの調理釜を2台設置すること。なお、この回転釜は、災害時に単独で利用できるよう整備するものとし、熱源は、電気、ガス等の供給遮断を考慮し、災害時での使い安さ、熱源調達の容易さを踏まえ、事業者提案とする。

### 4. 運營業務にあたって

- ア 一次加工に使用する食材の納入日については、納入日の7日前までに事業者連絡する。
- イ 加工食材の給食利用は、試作や従業員技術習得を踏まえ、供用開始から半年後を想定している。事業者は、本業務を行う上で必要となる専門知識を有する責任者を配置すること。