

安全・安心で美味しい給食を、「安定的」に供給するために

**留萌市学校給食センター調理衛生
環境改善及び調理機器更新計画**

平成26年11月

留萌市教育委員会

目 次

1	はじめに	… 1
2	学校給食の現状と課題	
	(1) 留萌市学校給食センター施設の概要	… 2
	(2) 調理機器更新の検討経過	… 3
	(3) 留萌市学校給食センター調理室平面図	… 4
	(4) 現在の学校給食を取り巻く特徴的な取り組み	
	① 食育の推進	… 5
	② 地産地消の取り組み	… 6
	③ 給食残食量減少の取り組み	… 7
	④ 食物アレルギーへの取り組み	… 8
	(5) 平成 26 年度給食センターにおける調理員体制	… 10
	(6) 調理機器の状況	… 15
3	児童生徒数の推移と更新調理機器の規模	… 26
4	調理衛生環境改善及び調理機器更新計画の進め方	… 28
	(1) 老朽化した施設の改善計画	
	(2) 調理衛生環境の課題と改善方策	
	(3) 調理機器の更新計画	
5	調理衛生環境改善及び調理機器更新計画【年次計画】	… 33

1 はじめに

学校給食は、生きた教材を通して正しい食事のあり方や、好ましい人間関係を体得することを目的として行われる教育活動です。そのため、学習指導要領において「学級活動」として特別活動に位置付けられています。このことは、学校生活の中で単に昼食を提供するだけではなく、「学校給食を活用した食に関する指導の実証」と、改正学校給食法の中に規定され、いわゆる食育の推奨が提唱されており、学校給食は、知育・徳育・体育の基本となるものです。

また、平成21年4月に施行された文科省「学校給食衛生管理基準」等の趣旨の徹底を図るために、平成25年9月には道教委による留萌市学校給食センターへの衛生管理指導者の派遣事業が行われ、留萌市学校給食センターの施設状況を衛生管理の視点から指導をいただき、安全・安心な調理を目指すため、調理機器以外にも調理施設として改善をしなければならない箇所について指導をいただきました。

さらには、留萌市教育委員会では平成26年3月に条例を改正し、これまでの諮問委員会としての機能とともに、併せて学校給食の衛生管理や食育の推進なども審議する、「留萌市学校給食センター運営委員会」を設置することとしました。

留萌市学校給食センターは平成3年1月に供用が開始され、年間200日留萌市内全小・中学校に、安全・安心で美味しい給食を供給しています。また新たに、食育の推進や地産地消など、学校給食の果たす使命として注目されてきています。

しかし、経年劣化した調理機器は修繕等により対応してきましたが、それも限界に来ており、また、新たな課題である食育・地産地消の推進、食物アレルギーへの対応する施設として、早急に調理機器の更新を進め、また、調理衛生環境を一層充実させ、安全・安心で美味しい給食を安定的に供給する留萌市学校給食センターを確立し、学校教育におけるその役割を果たすことを目指してまいります。

なお、全体の計画は平成26年度を初年度とし、平成31年度までの6ケ年とします。調理機器更新については、毎年度3,000万円程度をベースに計画的に進めてまいります。

2 学校給食の現状と課題

(1) 留萌市学校給食センター施設の概要

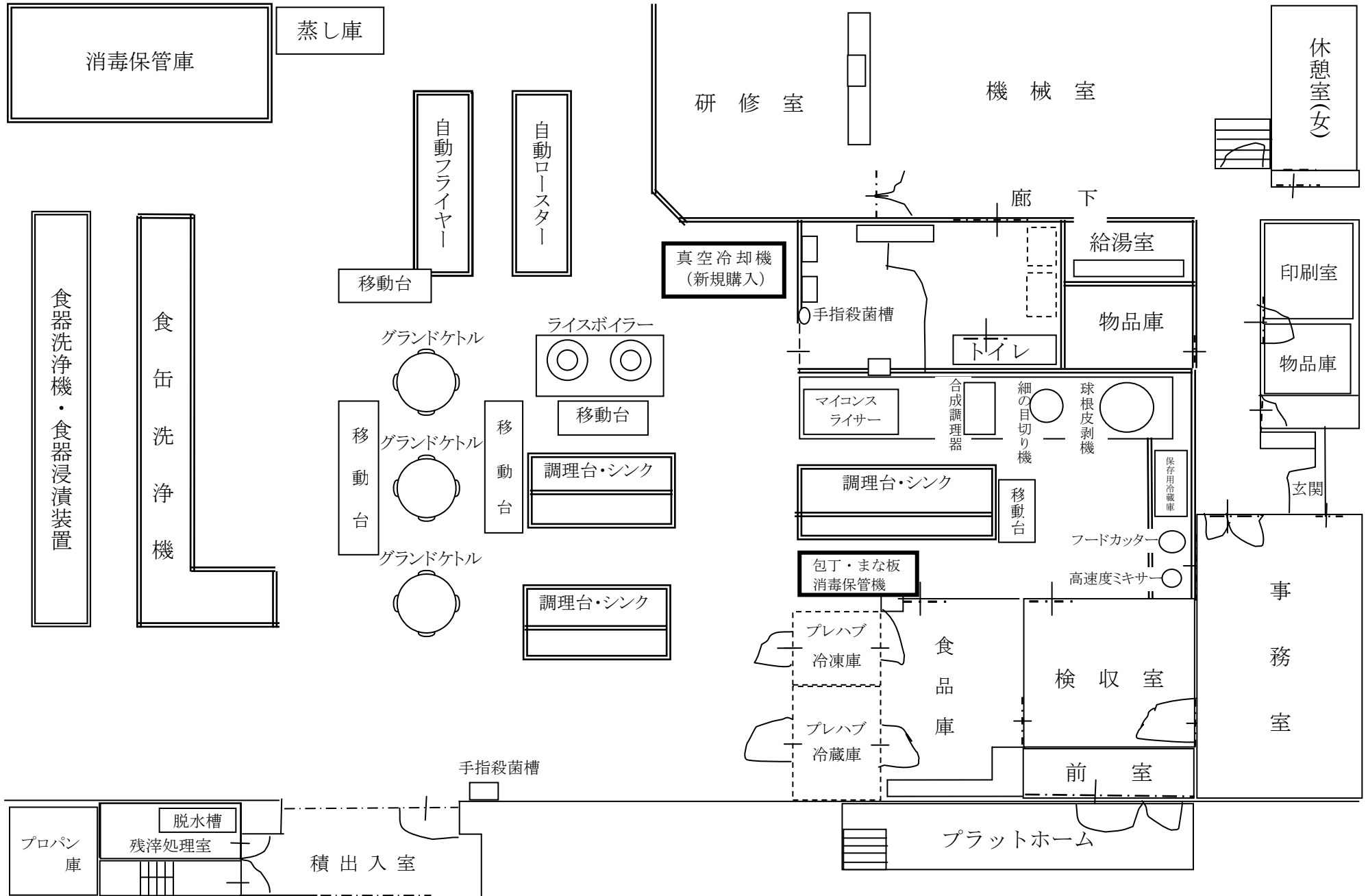
所在地	留萌市東雲町1丁目76番地4
構造規模	鉄筋コンクリート造（一部鉄骨構造）平屋建
敷地面積	2,365㎡
建物面積	本体棟 868.80㎡ 附属棟 115.24㎡
調理方式	ドライシステム
供用開始	平成3年1月
配 送	民間委託（3台、昭和60年10月1日開始）
職員体制	管理職員1名、事務職職員2名、栄養教諭（兼務）1名 嘱託栄養士1名、嘱託調理員2名、臨時調理員18名 ボイラー業務兼調理補助員1名
給食数	最大2,000食（3種） 小学校（5校）：1,075食（教員含む） 中学校（3校）： 546食（教員含む） 合計1,621食
給食日数	週5回 年間：小学校200日、中学校195日
献 立	主食：米飯3日/週、麺1日/週、パン1日/週
衛生管理	文科省の「学校給食衛生管理基準」により調理実施

(2) 調理機器更新の検討経過

平成20年10月	行財政改革推進本部会議で、民間委託に取組む方針が示される。
平成21年10月	給食センター諮問委員会に民間委託を諮問
平成22年2月	施策ヒアリングで調理機器を入れ替える必要があることを説明。再度調理機器の規模など検討するよう指示がある。
平成22年5月	政策ミーティングにおいて、交付金の対象になれば単年度で実施する旨の話がある。
平成22年7月	行財政改革推進本部会議で、民間委託と調理機器入替を同時に検討すべきとの意見があり教育委員会で再考する。
平成22年8月	諮問委員会の結果、「民間委託については、調理機器の更新後に改めて検討を要する」との答申が出る。
平成22年8月	答申を受け教育委員会も答申どおり決定した。
平成22年8月	第1常任委員会に民間委託の当面見送りについて報告
平成23年1月	「平成23年度政策的事業」に計上するも事業ヒアリングでは当初計上は見送られ、23年度中に協議することとなる。
平成24年1月	「平成24年度政策的事業」に計上 庁内協議の結果、留小の改築を優先することを決める。よって、事業ヒアリングでは、調理機器入替は3年後の留小改築が終了(26年度)してからということになる。

平面図

留萌市学校給食センター



(4) 現在の学校給食を取り巻く特徴的な取り組み

① 「食育」の推進

- 平成 17 年に食育基本法が、平成 18 年に食育推進基本法が制定され、子どもたちが食を通して正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の重要性はますます大きくなっています。
- 国においては、食に関する指導の推進に中心的な役割を担う「栄養教諭」制度が平成 17 年度に創設されました。
- 留萌市においても、平成 20 年度から栄養教諭が東光小学校に配置となりました。栄養教諭の主な仕事は、「食に関する指導」と、「学校給食の管理」です。「食に関する指導」は、i 教科、特別活動等における児童生徒への教育指導、ii 児童生徒に対する栄養に関する個別的な相談指導、iii 食に関する指導暖簾家・調整です。また、「学校給食の管理」は、i 学校給食に関する基本計画への参画、ii 栄養管理、iii 衛生管理、iv 調理指導、v 物資管理、vi 検食・保存食等の管理、vii 調査・研究、となっています。

■ 栄養教諭による市内小学校給の教育指導回数

年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度
指導回数	18 回	8 回	10 回

- 一方、留萌市学校給食センターでは平成 23 年度から給食センター施設見学会及び試食会を開催しています。給食センターの概要説明、留萌市の給食の歴史、当日食べている食材の内容（地元食材）、安心・安全でおいしい給食を供給していることについて説明し、理解を深めていただいています。

■ 給食センター施設見学会・試食会の状況

年 度	実施月日	参加人員
H23 年度	7 月 4 日（月）～8 日（金）	延 50 人
H24 年度	9 月 3 日（月）～7 日（金）	延 20 人
H25 年度	7 月 8 日（月）～12 日（金）	延 39 人
H26 年度	7 月 22 日（火）～25 日（金）	延 21 人

- 「食育」の情報発信として、「給食だより」を通して各家庭に発信しています。また、「やくそく守って げんきな 留萌っ子」リーフレット（A4 版フルカラー）を作成し、平成 22 年 2 月に学校を通じて各家庭に配布し、それ以降は就学時健康診断時に保護者に配布しております。


- 課題といたしましては、学校栄養教諭が給食センターでの毎月の献立作りや調理指導等の業務が多く、各小・中学校への食育や栄養指導が十分行えていない状況があります。

② 「地産地消」の取り組み

- 学校給食に地元食材を活用することは、郷土愛が芽生え留萌市の風土の中で育まれた食文化や、農・漁業（者）への理解を深めることなど教育上の効果が挙げられます。

■ 地元食材の使用状況

	購入金額 (単位：円)		
	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度
年間総材料費	88,304,863	85,387,755	82,377,379
(内) 地元材料費	34,748,843	34,991,997	33,780,285
地産地消率	39.35%	40.98%	41.00%

- 留萌市学校給食センターでは、平成 23 年度から 1 年に 1 日ではありますが、地元食材 100%給食を実施しております。平成 23 年度は、「まるごと るもいカレー」、平成 24 年度は、ルルロッソ使用の「シーフードスープスパゲッティ」、平成 25 年度は、「留萌産米粉パンと小平産黒毛和牛ハンバーグ」、平成 26 年度は、「留萌産ルルロッソ麺のチャンポンラーメン他」を予定しています。
- また、主食であるコメは平成 21 年度から地元産「ななつぼし」を 100% 使用しており、毎月発行の給食だよりで  の表示を行い地元産であることをPRしています。
- さらに、施設見学会時の給食メニューにも地元食材を多く使用するようにしています。
- しかし一方では生産時期や数量及び価格等の課題も見えてきています。また安定した供給システム、食材として使用する一次加工での納品体制やメニュー開発なども課題です。
- 今後も地元食材を使用した学校給食に向け、ルピナスや留萌観光協会など業界団体と連携して地産地消率の向上を目指していきます。

③ 給食残食量減少の取り組み

- 学校給食での「食べ残し」に対しては、栄養教諭が行う「食に関する指導」の中で食べ物の大切さを教えたり、給食センターに見学に来た時に給食を残さないで食べていただきたい等の周知を行っています。また、「給食だよ」や就学時健康診断時のチラシ等でも周知しています。

■給食残食量（t）の推移

年度	全体の生ごみ	学校分の残食
H22 年度	38.4 t	30.3 t
H23 年度	28.0 t	24.1 t
H24 年度	28.7 t	25.8 t
H25 年度	23.0 t	18.2 t

※全体の生ごみは給食センターから出る生ごみの総量です。これには調理中に出る不要な生ごみ等と学校分が含まれます。学校分は、毎日の残食量を計量し、集計したものです。

- 残食の理由としては、小学校低学年の給食時間が足りない、混ぜご飯やカレーライスの際は残量が少ないが、ごはんだけの時は平均して残量が多い・などがあげられます。
- 残食を減らすために、平成 19 年度から小学校では低・中・高学年、そして中学校で主食の量を調整しています。また、検食簿により児童・生徒や教職員からの給食献立について量や味付け、食器の衛生状態や色彩などについてもご意見をいただき、栄養教諭や調理員に周知し調理の参考としています。また、「まるごと るもい給食」や「リクエスト給食」など児童・生徒が興味を持って食べられる給食を提供しています。
- 課題といたしましては、まだまだ残食量が多いことがあげられます。過去には、東日本大震災を教訓として、生徒が自主的に完食について行動を起こし、学校全体として残食が減少した事例もございますが、まだまだ他の学校へ波及していません。今後も学校給食センターと栄養教諭が中心となり、食やバランスの良い栄養の摂取の大切さ、生産者や調理員の心などを伝え、少しでも給食に興味を持つ取り組みを進めてまいります。

④ 食物アレルギーへの取り組み

- 現在食物アレルギーの対応は、文部科学省の指針や、北海道教育委員会の「学校における危機管理マニュアル」に沿って対応しております。
- アレルギー児童・生徒の把握は、年度当初に全小中学校で保護者の申告による「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により行っている。その情報を教育委員会、給食センター、養護教諭、学校（長）、保護者が情報共有し、不測の事態での具体的な対応策を取り決めています。
- また、平成 25 年 12 月 18 日に道教委より講師を派遣していただき、学校給食における事故防止研究会を開催し、市内小中学校の管理職、養護教諭、一般教諭、の参加により共通理解を深めました。
- さらには、毎月の献立表に全食材を記載し、保護者等へ周知しています。
- アレルギーの表示については、食品衛生法に基づく表示が義務化されている 7 品目と、表示を推奨している 20 品目があります。

■食品表示が義務化されている 7 品目、推奨されている 20 品目

義務化 7 品目	推奨化 20 品目
卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゴマ、カシューナッツ

■平成26年度アレルギー有症児童・生徒数 学校別一覧

学校名	人数	
留萌小学校	30	小学校 89名 (全体の9.1%)
東光小学校	31	
緑丘小学校	15	
港北小学校	3	
潮静小学校	10	
小計	89	
留萌中学校	32	中学校 45名 (全体の9.2%)
港南中学校	12	
北光中学校	1	
小計	45	
合計	134	

- 課題といたしましては、いかなる事態でも早急な対応となるため、文部科学省のガイドラインや道教委のマニュアルを、学校長以下全教職員が十分に理解することが重要となります。

(5) 平成26年度 給食センターにおける調理員体制について

1. 通常での調理業務の概要について（事務栄養士は除く）

※平成26年度における人員配置・調理時間帯（合計21名）

- ・調理員人数 嘱託調理職員 2名
- 午前臨時職員 13名
- 午後臨時職員 5名
- ボイラー兼調理補助員 1名（嘱託職員）

1) 午前中における調理業務内容について

☆ 各ポジションへの人員配置は、一週間毎のローテーションとなる。

時 間	業務名	配置人数	主 業 務 内 容 等
8:20~	野菜等の下処理	5人	・各献立メニューにおける野菜等食材使用時での念入りの洗浄と目視点検が重要であり、更には形状（裁断）等が異なることで時間を要し、使用数量によっては通常的人员配置より多くの人員配置が必要となる。
	温食（回転釜）	2人	・釜、ライス補佐は釜、ライス調理業務の主に下ごしらえを行う。食材の準備や目視確認及び機械では出来ない手切り作業など多種にわたるため重要な業務である。また作業状況を見ながら他業務の応援にまわる。
	副食（ライス釜）	2人	
	釜、ライス補佐	1人	
	揚物・焼物	5人	・（ボイラー兼調理補助員を含む）
	汲みだし	5人	・野菜下処理の人があたる。
	数え物及び清掃	1人	・基本的に調理には入らない。
11:00~	調理終了後始末及び清掃等	14人	・調理中の洗浄は、汚染区のみとし非汚染区は汲み出しが終了してから行う。 ・釜類を優先して洗う。ザル等が残った場合、午後の人に洗ってもらう。
11:30~	日常点検簿記入（午前・午後）	1人	・嘱託調理員が行う。

2) 納入食材の検収業務内容について

時 間	業務名	配置人員	主 業 務 内 容 等
8:20~ 16:00	検 収	2人	<ul style="list-style-type: none"> ・事務職員（栄養士含む）1人と調理員1人で行う。
	翌日使用時の調味料等と野菜の釜分け	2人	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料等は釜ライス担当の調理員が確認し台車に載せて置く。困難な場合は嘱託調理員もしくは手の空いた午後調理員が作業にあたる。 ・野菜の釜分けは午後の作業状況を見ながら可能な人が作業にあたる。

3) 午後における業務内容について（食器・食缶等搬入後の業務）

☆ 各ポジションへの人員配置は、毎日ローテで変更

時 間	業務名	配置人員	主 業 務 内 容 等
13:00 ~ 15:20	ザル等の入れ替え		<ul style="list-style-type: none"> ・午前中で洗い切れなかったザルがあればそれを洗浄し、乾燥させる。 ・乾燥したザル等を殺菌庫へ入れえる。
	食器類搬入	(1人)	<ul style="list-style-type: none"> ・食器を浸漬槽へ入れる。(ボイラー兼調理補助員)
	食器洗浄に入る	1人	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン押し
	食器洗浄機出口	2人	<ul style="list-style-type: none"> ・食器洗浄機出口から各食器レーンに出てくる各学校、学年(クラス)別の人数と食器類の洗浄状態等を再度確認し、食器かごへ入れラック車に積み込み消毒保管庫へ入れ消毒殺菌をする。 ・月曜日、火曜日は麺カップとの食器入れ替え作業を同時進行で行うため3人配置となる。
	温食缶・副食用バット類の残飯空け役	2人	<ul style="list-style-type: none"> ・副食用バットの残飯空けと整理1人 ・温食缶の残飯空け1人

	食缶等洗浄に入	1人	<ul style="list-style-type: none"> 食缶洗浄機へ温食缶及び副食用バット等を各学校、学年（クラス）別に入れる。 毎週、火曜日が麺類等のメニューで麺カップのサイズが大きいため食缶洗浄機へ入れることが出来ないため食缶洗浄機で洗浄しなければならない。
	食缶洗浄出口	1人	<ul style="list-style-type: none"> 食缶洗浄機出口から各食缶等レーンに出てくる、各学校、学年（クラス）別に、温食缶・副食用バット等の洗浄状態等を再度確認し、温食缶・副食用バット等をラック車に積み込み消毒保管庫へ入れ消毒殺菌をする。
	米飯温缶残飯空け	2~3人	<ul style="list-style-type: none"> 午前の臨時で対応する。（米飯日：月・水・金）
	揚物機及びオタマ等の洗浄	1人	<ul style="list-style-type: none"> 午前の臨時で対応。（焼き物機の清掃が残った場合も終わるまで残る。）
15:20 ～	食器カゴカバー等のカバー洗濯及び整頓	1人	<ul style="list-style-type: none"> 学校から戻ってきた食器かごカバーの洗濯し整頓後かごに入れ消毒保管庫へ入れ消毒殺菌をする。
16:00	食器・食缶洗浄機等の洗浄・消毒等	6人	<ul style="list-style-type: none"> 全員で行う。嘱託職員は 15:30 で勤務終了となる
16:00 ～ 16:50	調理場の床の清掃・消毒等他戸締り最終点検	5人	<ul style="list-style-type: none"> 午後の4時間勤務の臨時で対応

4) 上記以外での調理業務に係る業務内容について


☆ 調理場内管理担当者

項 目	担 当 者 名	主 な 任 務
① 調理機器含む設備管理担当者	業務係長・業務係・嘱託職員(ボイラー担当者)	・センター全体の機械設備全般の保守点検及び軽微な修理、補修等。
② 調理場使用物品庫管理担当者	事務所 物を出した人が報告する。	・たわし・使い捨て手袋等の在庫管理(事務所)と物品庫整理整頓(高橋) ・副食バット用ビニール・洗浄用洗剤・消毒剤等の在庫管理。(午後の人)
③ 毎月の調理業務ローテーション配置担当者	事務所及び栄養教諭・嘱託栄養士・嘱託調理員	・毎月の献立表に基づいての調理員配置等に関する事項。
④ 翌週の調理業務ローテーション打合せ担当	事務所及び栄養教諭・嘱託栄養士・嘱託調理員	・翌週の献立に合わせた実際の調理員の配置打合せ。
⑤ 調理業務全体の指示をする担当者	嘱託栄養士 嘱託調理員	・通常調理業務全般と衛生管理基準等での指導・助言及び調理業務遂行上必要な事項について指示役。 ・施設管理者への意見・要望等を伝える役。
⑤ 午前からの引継ぎ	嘱託栄養士 嘱託調理員	・通常は引継ぎ用ホワイトボードにて連絡確認する。必要に応じて口頭確認。

●衛生管理上のポイント


- 毎朝礼時に調理従事者に対する健康状態を把握・記録し保存する。
- 月2回の検便検査、年1回健康診断を実施している。
- 厨房入室前の手洗いを励行している。
- 攪拌装置付回転釜で、和え物やサラダを作る場合は、使用前にアルコールで釜の内側、シャフトやアームを消毒してから使用する。
- 和え物やサラダ等の混ぜ合わせ、配食、盛り付けなどは使い捨て手袋を使用し、料理に直接触れないようにしている。
- 汚染区域・非汚染区域を分割するために、本来は壁等で仕切を設けることとなっているが、当施設を建設した当時は、そこまでの衛生基準でなかったため現在は、汚染区域、非汚染区域を床色とテープで色分けし区分している。
- 汚染区域から非汚染区域への移動に関しては、エプロン、靴などを履き替え、手指を洗浄・消毒してから非汚染区域へ移動している。
- 前掛けについては作業内容で色分けし、野菜室用（青）、調理用（ピンク）、配食・汲み出し用（黄）、洗い用（白）と明確に区分している。
- 配食時の中心温度は、温食などの汁物は、90℃以上1分間を厳守している。
- 調理週後の室内は、洗浄・消毒を毎日徹底的に行うこととしている。

(5) 調理機器の状況

調理機器名	食器洗浄機 NAW5000T
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	学校で使用後の食器類を洗浄する。
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> • 各部の経年劣化が著しい状態です。 • 部品供給が打ち切りになっている物もあり、故障時に部品が取れず（特に電装部品）、洗浄機が動かなくなる可能性もあります。 • また、フレームの劣化は補修もできないので、最悪自重で耐えられなくなり、上部が落下する可能性があります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> • H13.7.10 シーケンサ-基本ユニット交換 630,000 円 • H15.2.22 バルトジョブ A-等取替 1,729,476 円 • H16.12.14 電磁弁取替 51,765 円

調理機器名	食缶洗浄機 KUY-33ST
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	給食を運搬する食缶の洗浄。
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食器洗浄機と同じく各部の経年劣化が著しい状態です。 ・ 部品供給が打ち切りになっているのものもあり、故障時に部品がとれず（特に電装部品）、洗浄機が動かなくなる可能性もあります。 ・ また、フレームの劣化は補修もできないので、最悪自重で耐えられなくなり、上部が落下する可能性があります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H15.2.22 バルトコパ 取替え 669,648 円 ・ H20.7.28 配水管等洗浄修理 137,550 円 ・ H23.12.14 給水バルブ取替え 12,600 円 ・ H24.4.5 スチーム管修理 11,466 円

調理機器名	カートイン消毒保管機 CMW-STX6
製造年月日	製造年月日 1990年11月
写真	
機器の用途	食器・食缶を一定時間熱風消毒する。
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> ・各部の劣化が著しいです。 ・電装部品や蒸気を通すための熱交換器、蒸気配管、電磁弁といった部品の劣化が進んでいます。 ・また、保管機内部の歪みも見られます。故障時、保管機がないと洗浄物を消毒保管できないことになります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H13.7.18 電磁弁取替え 57,750 円 ・ H18.2.7 蒸気配管漏れ修理 92,872 円 ・ H23.6.14 蒸気配管修理 21,641 円 ・ H25.6.19 電磁弁取替え 28,140 円

調理機器名	グラントケトル KSMRD-400H 3台
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	攪拌機装置付の大型釜。カレーライス、ルー、肉じゃが、焼きそば、麺類の汁等を調理する。
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気配管、攪拌装置の劣化が見られます。攪拌装置の交換が求められていますが、交換すると装置のグリスが使用中に釜内部に漏れ、異物混入の恐れが指摘されています。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H11.12.1 攪拌機シャフト修理 345,030 円 ・ H13.8.3 攪拌機修理 148,680 円 ・ H24.11.30 攪拌装置取替え 1 台 1,096,410 円 ・ H25.2.13 攪拌装置取替え 2 台 1,944,600 円

調理機器名	プレハブ冷凍庫 冷蔵庫
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	食材等の保管。(冷凍庫は-20℃、冷蔵庫は+5℃)
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷凍・冷蔵ユニットのフロンガスが現在のガス基準に適合していません。ガス漏れやガス抜けで冷凍庫が冷えなくなった場合、ガス補充自体できません。故障時にはユニットでの交換となります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H6.6.16 ドレンホースヒター修理 29,973 円 ・ H20.8.5 ドレンホースヒター取替え 10,800 円 ・ H20.8.11 ファンモーター修理 14,000 円 ・ H24.2.13 コンプレッサー取替え 138,495 円

調理機器名	自動フライヤー A-50C
製造年月日	1990年10月
写真	
機器の用途	大型の自動フライヤー。コロッケ、エビフライ、鶏肉の竜田揚げに使用。
機器の現状	<ul style="list-style-type: none"> ・槽の歪み、コンベアの歪み、電装系統の劣化があります。 フライヤーはガス機器です。ガス配管の劣化により、ガス漏れで火災等の事故につながる恐れがあります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H23.9.30 エプロンコンベア主軸取替え 92,190 円 ・ H24.2.20 着火センサー取替え 34,314 円 ・ H24.2.24 給水混合栓修理 36,845 円 ・ H24.4.3 排出装置天板修理 6,195 円