

甲賀市西部 学校給食センター



甲賀市教育委員会

令和2年4月作成

甲賀市西部 学校給食センターの 施設案内

野菜下処理室



野菜や果物の洗浄を行います。三槽シンクで確認しながら洗浄し異物を除去します。

泥落とし・ピーラー室



野菜の荷受室の隣に配置し、泥を洗い落とし、皮むきを行います。

荷受室



食材の受入れを行う場所で鮮度、品質、数量等を確認します。

(施設の概要)

- ▶ 構造規模 鉄骨造2階建て
- ▶ 敷地面積 9,442.09㎡
- ▶ 延床面積 3,331.09㎡
- ▶ 調理能力 6,500食/日
- ▶ 厨房方式 ドライシステム
- ▶ 主要熱源 LPガス+電気
- ▶ 自家発電 LPガス発電設備

野菜上処理室



スライサー、さいの目カッターで野菜を色々な形にカットします。

アレルギー対応食調理室



食物アレルギーを持つ児童生徒のためにアレルゲンを除去したアレルギー対応食を調理します。

(主な特徴)

- ▶ 近い将来高い確率で発生が予想される東南海地震等に対し、一般の建物より耐震性を上げています。(建築基準法×1.25倍の強度)
- ▶ 児童、生徒の食育学習の場とするため、2階に研修室と見学通路を設けています。
- ▶ 見学者が利用する範囲は全てバリアフリーとし、2階への誘導のためエレベータを設置しています。
- ▶ 内外の仕上げ材は、長寿命で汎用性の高いものを採用しランニングコストを削減しています。
- ▶ 環境配慮の観点から、LED照明、節水型器具、太陽光発電設備(10kw)およびエコマテリアルを積極的に採用しています。
- ▶ 厚生労働省が推奨するHACCP(危害要因分析必須管理)に対応できる施設とします。

洗浄室



学校から戻ってきた食器、食缶およびコンテナを自動洗浄機にて洗います。

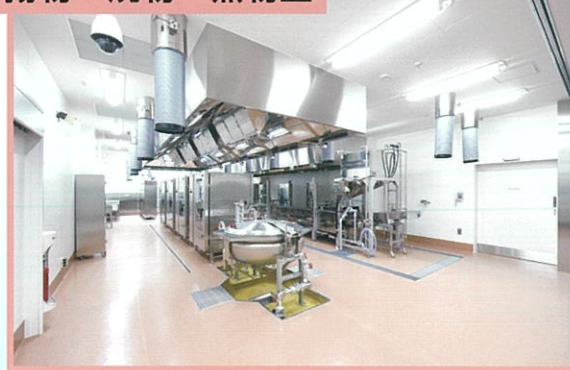
コンテナプール



調理を終えた給食をコンテナに入れ、学校へ配送します。また、洗浄を終えた食器、食缶およびコンテナを熱風にて消毒します。

1F

揚物・焼物・蒸物室



連続フライヤー、オープンによりフライやハンバーグ等を調理します。

煮炊き調理室



蒸気回転釜により、煮物や汁物等を調理します。

炊飯室



自動炊飯機により、計量、洗浄、炊飯、蒸らし、ほぐしまでの工程をコンピューター制御にてボタンひとつで行います。

2F

研修室



食育や給食への理解を深めるための学習を行います。正面の大型スクリーンにて調理室の状況を見ることができます。

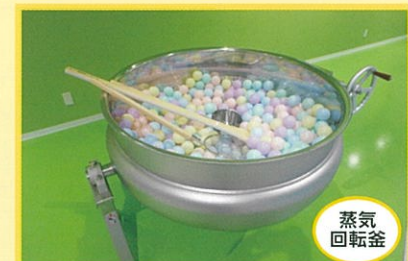
見学通路・食育展示コーナー



見学通路



手洗い学習



蒸気回転釜

給食ができるまでの過程や地産の食材の紹介を行います。また、蒸気回転釜の展示や手洗い学習コーナーを設けています。

… 非汚染作業区域

… 汚染作業区域

… 準備作業区域

はじめに

施工当時の水口、信楽地域の小中学校の給食は昭和46年築造の信楽学校給食センターと昭和57年築造の水口学校給食センターにて調理、配送をしており、両センターともに築後35年以上が経過し施設や設備の老朽化、作業環境の狭隘化が著しく、大規模な修繕が急務となっていました。また、平成21年施行の学校給食衛生管理基準(告示)に示された機能が確保できておらず、安心・安全な調理環境に不備を抱えた状態でありました。

そこで、新給食センターの整備に向け、平成28年度から土地の選定、機能の検討を行い、平成29年度に建設敷地を特定し、建築設計業務を進め、平成30年度、令和元年度の2ヵ年で整備工事を実施し、令和2年4月から開場の運びとなりました。

施設コンセプト

基本理念 「安全・安心な学校給食の安定的な提供」

安全・安心な 学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底された施設の整備
厨房内は一方通行とし、食材が交差しない明確な配置としました。また、調理員以外が厨房内に立ち入らないよう出入口を一般の人と調理作業員が同じ場所を使わないようにエリアを区分しています。

食物アレルギー対応調理室の整備による安全・安心な給食の提供

アレルギー物質を多く扱う下処理室から最も離れた位置にアレルギー対応調理室を配置しました。また、アレルギー対応調理室内に基本食と同等の機能を持った調理機器を設置し、独立稼動することでアレルゲンからの汚染に備えました。

長期的に 安定した運営

効果的・効率的な施設の運営

最新の環境に配慮した省エネ機器を導入し、ランニングコストの削減を図りました。LED照明、節水型器具、太陽光発電設備(10kw)など

民間活力と行政が一体となった施設運営

施設運営を熟知した専門業者への調理・洗浄業務を委託し、1階の事務室とは別に2階に委託業者用の事務室を設け、双方が協力し運営が行える環境を整備しました。

広域化による効率的な施設運営

最大6,500食の給食を効率よく調理できる能力を備えた調理器具を選定し配置しました。

災害時に食料供給拠点 となる施設の整備

自家発電設備を導入し災害時に炊飯室が稼働できるよう整備しました。また、ガスタンクに直接コンロを設置することで炊き出しが可能な構造としました。さらに、非常食10,000食が保管できる備蓄倉庫を設けました。



自家発電設備



太陽光パネル

甲賀市西部学校給食センター

滋賀県甲賀市水口町山上927番地

tel 0748-62-0743 fax 0748-63-4250