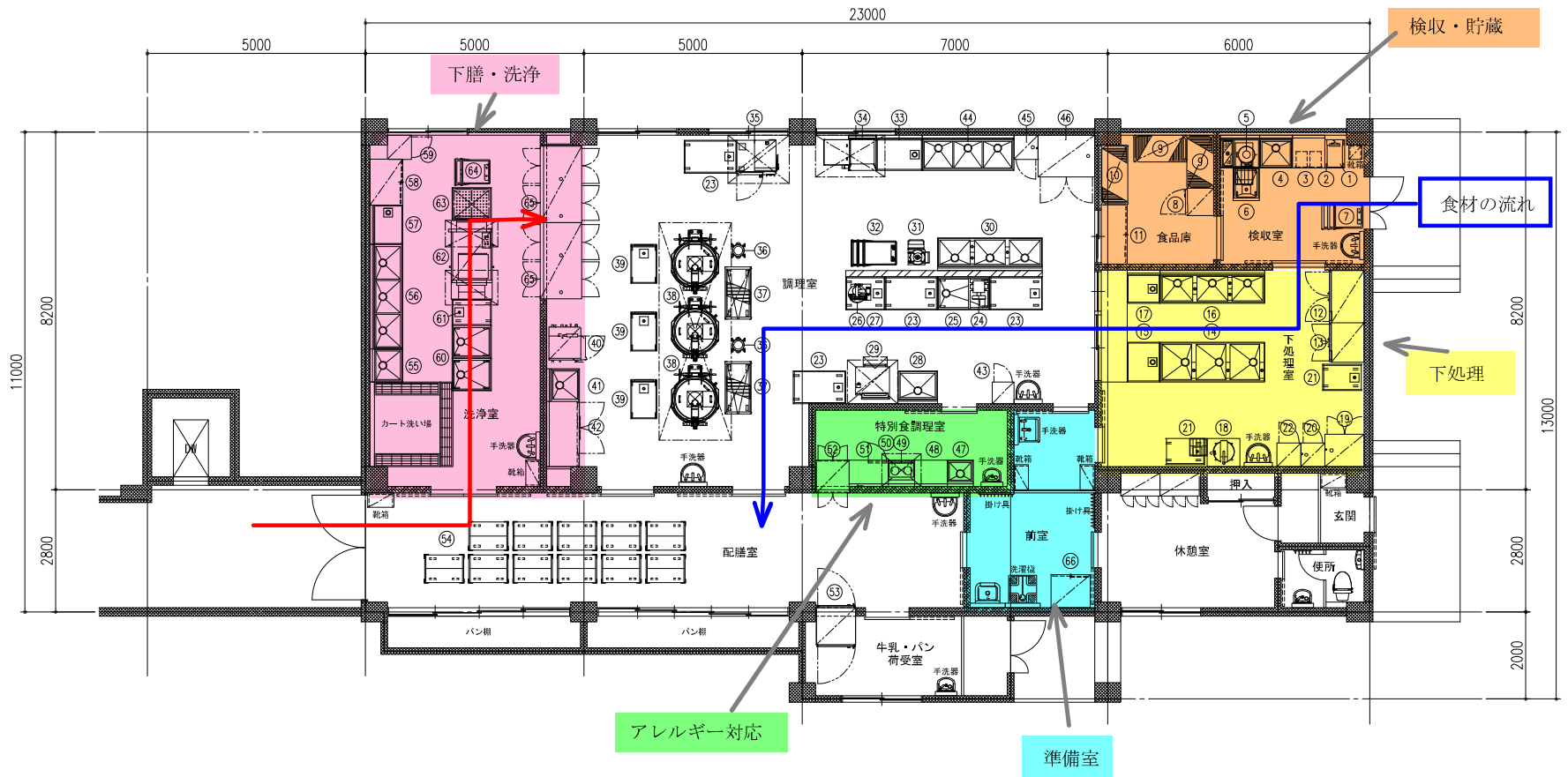


参考資料

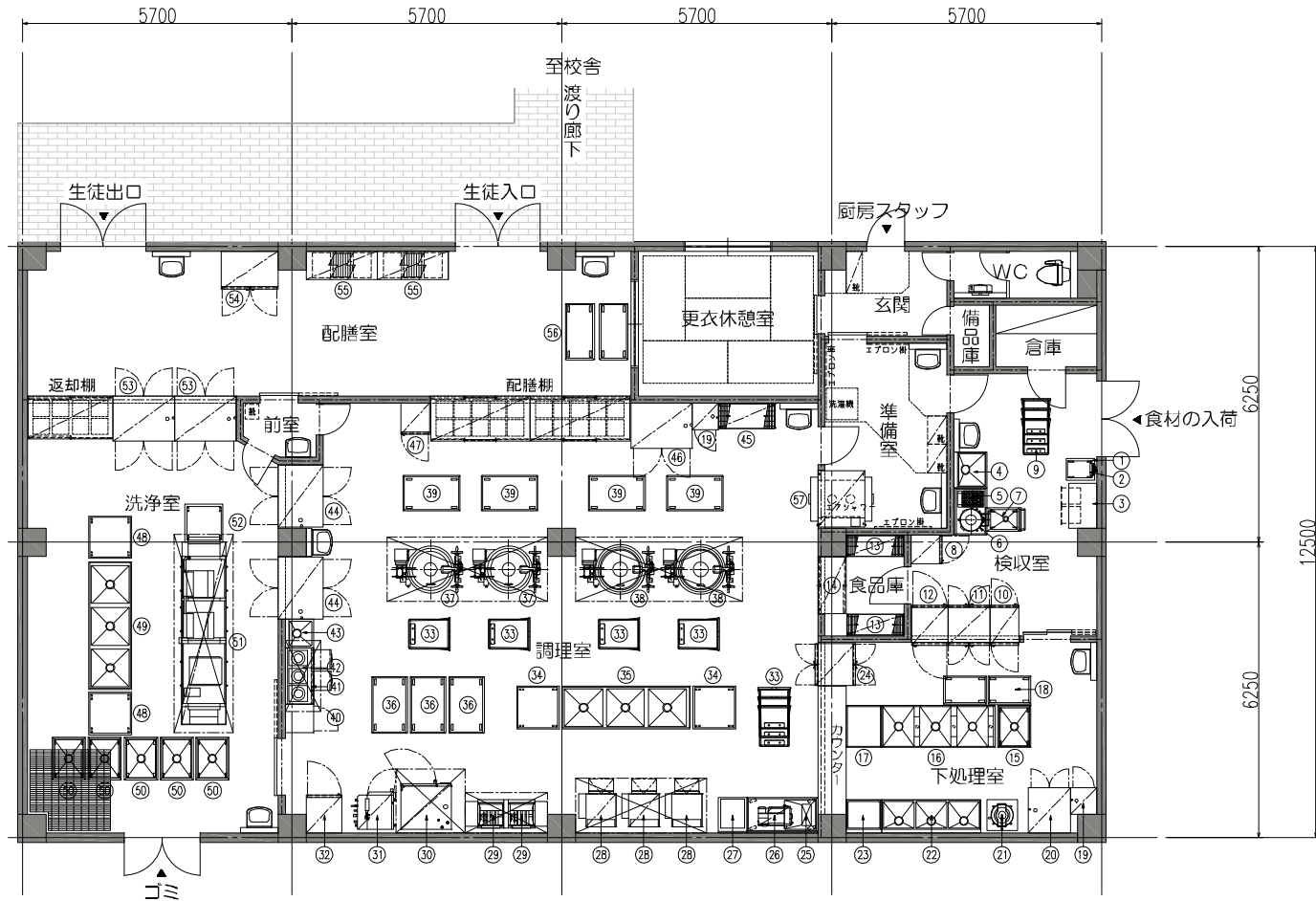
自校式給食室例



【給食室 250食】

271.17m²

自校式給食室例



500食規模 給食室

※アレルギー対応室等なし

上益城郡内各学校給食センター人員配置等

	町	食数	調理従事者				栄養 教諭	事務		配送車			
			正職	会計	委託	合計		センター長	事務員	台数	ドライバー	助手	備考
1	御船町	1,500	6	9	0	15	2	1	0	3	3	3	ドライバはシルバー人材 助手は調理員
2	嘉島町	1,500	0	17	0	17	1	学校教育課長兼務	1	1	1	1	助手は調理員
3	益城町	3,600	0	0	32	32	2	1	1	3	3	3	すべて委託
4	甲佐町	1,000	0	0	17	17	1	1	0	2	2	2	すべて委託

山都町学校給食人員配置例

	案	学校	調理従事者	栄養 教諭	事務		配送車			
					センター長	事務員	台数	ドライバー	助手	備考
1	3校に 自校式	矢部	6~7	1	0	0	0	0	0	
2		清和	4	1	0	0	0	0	0	
3		蘇陽	5	0	0	0	0	0	0	
4	2校に 自校式	矢部	6~7	1	0	0	0	0	0	
5		清和蘇陽	6~7	1	0	0	0	0	0	
6	センター	-	17	2	1	1	3	3	3	助手は調理員

配置基準

~99食	2人	151食~200食	4人
100食~150食	3人	201食~300食	5人
		301食~	6人

宇城市学校給食センター

宇城市学校給食センター

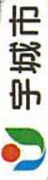
アクセス

住所 宇城市松橋町豊嶋 1528-1
 松橋駅 ~ 車で約 7 分 (約 2km)
 松橋 IC ~ 車で約 10 分 (約 5km)
 上内田バス停 徒歩約 5 分 (約 400m)



おいしい給食
 いただきます♪

敷地内は
 徐行願います



高さ制限 3.5m

宇城市学校給食センターの 主な概要

『施設概要』

当施設は、3つの共同調理場を統合し、市内の小・中学校全17校のうち、中学校の9校と県立校の給食委託事業を含む全10校に向け、1日3,800食を提供しています。学校給食衛生管理基準を遵守した当施設で、安全で安心な学校給食の安定的かつ継続的な提供を目指していきます。



施設名 宇城市学校給食センター
所在地 宇城市松崎町豊崎1528番地1
工事期間 平成30年2月～令和3年3月
供用開始日 令和3年9月1日



『7つの特色』

- 1 安全・安心な学校給食が提供できる施設**
学校給食法で定める学校給食衛生管理基準の改正(H21)に伴う新基準への適合をはじめ、HACCPに基づくドラインシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入し、高度な衛生管理を実現しました。
- 2 おいしく、生きた教材となる楽しい給食を提供できる施設**
メニューの多様化など、より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、焼く・揚げる・蒸す・茹でる・和える・炒めるなど、様々な調理方法に対応できる設備となっています。
また、調理後の衛生面や食味向上を目的として、保温・保冷機能付き消毒保管管機をはじめ、保温・保冷性に優れた二重缶を採用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べられるよう工夫しています。
- 3 個々に対応したきめ細やかな給食調理が可能な施設**
食物アレルギー対応が必要な児童生徒を対象に、調理場内に独立して設置しているアレルギー対応食の専用調理室において、「宇城市小中学校における食物アレルギー基本方針」に基づき、アレルギーを含む食材の「除去食対応」や「代替食対応」を対象者ごとに調理して提供しています。
- 4 作業効率が良く、快適な作業環境を実現した施設**
食材の搬入から調理、搬出までの給食調理および食品の流れは、交差のない一方通行の動線となっています。
また、省力化を図る厨房機器の配置や粘着性に優れた床材を採用し、作業員の作業負担軽減を図ると共に、学校給食衛生管理基準で規定する施設内の十分な換気と調理場内の湿度80%以下、温度25℃以下となる作業環境を整備しています。
- 5 環境負荷の低減やコスト削減を追求した施設**
節水型衛生器具をはじめ、照明や空調機などに高効率機器を採用すると共に、再生可能エネルギーを利用する太陽光発電設備を整備し、環境負荷の低減を図っています。
- 6 災害に強い施設**
建築構造体や設備等は「官庁施設の総合耐震計画基準」に従い、耐震性の確保を図るとともに、天井や設備機器の落下・転倒等の二次被害を防止する措置を講じています。
また、災害時には、蒸気回転釜による加熱調理および炊飯施設が稼働できるよう自家用発電設備をはじめ、貯水槽、LPGバルブタンクを整備し、政府推奨備蓄期間の発生後3日間×2,000食×昼夜炊出しに対応できる調理能力を備えています。
- 7 食の学びの場としての施設**
施設2階に会議室や見学通路などを備え、食育関連の動画視聴や調理工程に沿った見学が可能となっています。

『建物について』

構 造	鉄骨造一部2階建	敷 地 面 積	6,632 m ²
延 床 面 積	3,811.55 m ²		
(内訳)	1 階	2,451.02 m ² (調理場、事務所など)	
	2 階	992.66 m ² (見学通路、会議室、調理員休憩室、食堂など)	
車庫棟	367.87 m ² (給食配送車保管庫)		
その他施設	ゴミ庫、受水槽ポンプ室など		

『調理能力について』

調理数 4,500食/日 (アレルギー対応食 150食/日)

『人員構成について』

市職員 (事務関係者)、栄養教諭等 (県配置)、調理・配送事業者 (委託)

『厨房設備について』

主要機種	蒸気熱源	炊飯器	スチームコンベクションオープン	フライヤー
エネルギー種別	重油	LPガス	LPガス	電気
設置箇所	調理洗浄室など	炊飯室	蒸・揚・焼物室	和食・アレルギー室

主要機器：プレハブ冷凍・冷蔵庫、フードスライサー、野菜切断機、球根皮剥機、自動割卵機、蒸気回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、連続フライヤー、連続炊飯機、微酸性電解水生成機、器具洗浄機、器具消毒保管機、厨芥処理機、エアシャワー

『建設事業費について』

総事業費	単位：百万円						
委託費	用地費	造成費	建築工事費	外構工事費	備品費	その他	計
83	34	102	2,113	56	549	44	2,981

財源内訳	単位：百万円		
総事業費	財源内訳		
	国庫支出金	地方債	一般財源
2,981	257	2,504	220

宇城市学校給食センター

作業の流れ

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7



給食が入ったコンテナをトラックに積み込むプラットホーム



保温・保冷機能付きの二重食缶で食味を向上



緑々とご飯が炊き上がる連続炊飯機



戻ってきた食器・食缶は、そのまま専用機で一気に洗浄



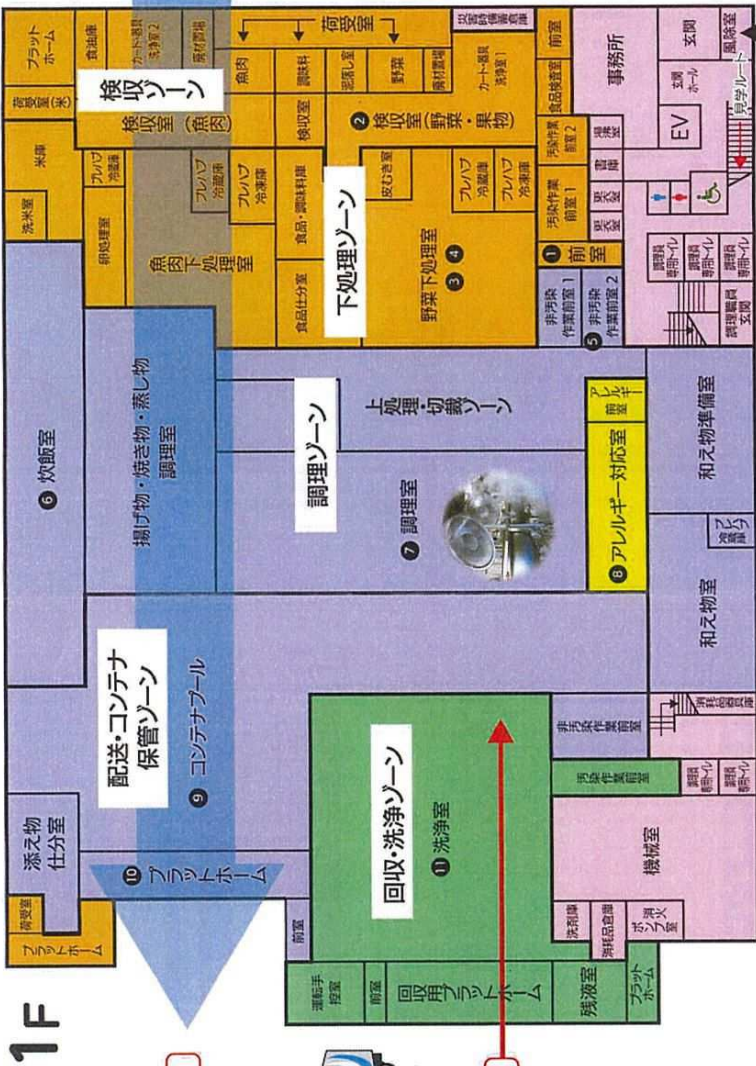
8台の釜で調理



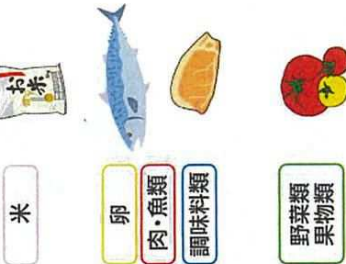
アレルギー対応室で、アレルゲンを除いた調理



エアシャワーで洗浄して非汚染区域へ



搬入



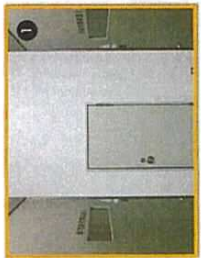
汚染作業区域(午前)

非汚染作業区域

非汚染作業区域
(アレルギー対応室)

汚染作業区域(午後)

非作業区域



汚染・非汚染区域、それぞれを明確に区分け



荷室は汚れが入らないよう一方が閉じないと開かない二重の扉



丁寧に皮をむいていく



微酸性電解水で殺菌

