

**新西部学校給食センターが完成しました。**

令和6年10月末に新西部学校給食センターが完成し、令和7年1月から供用を開始します。新しい学校給食センターは、最新の学校給食衛生管理基準を踏まえた施設であるとともに、調理機器などの設備を一新し、これまで以上に安心安全でおいしい給食を提供していきます。

新西部学校給食センターの完成を記念して、12月25日（水曜日）に竣工式及び内覧会を開催します。

**1 施設概要**

- (1) 場所 筒針町字池田87番地1
- (2) 敷地面積 9,639.44平方メートル
- (3) 延床面積 5,032.99平方メートル（鉄骨造2階建）
- (4) 提供校 11校
- (5) 調理能力 8,000食／日

**2 竣工式及び内覧会**

- (1) 日時 12月25日（水曜日） 10時
- (2) 場所 新西部学校給食センター（筒針町）
- (3) 参加者 市長、県議会議員、市議会議員など約70人
- (4) その他 竣工式終了後、内覧会（竣工式参加者による内覧）

施設の概要などについては添付資料をご覧ください。

---

**<お問い合わせ先>**

担当部署：教育委員会事務局教育政策課

報道責任者：課長 鈴木 浩文 TEL:0564-23-6424

担当者：係長 尾崎 諭 TEL:0564-23-6863

新西部学校給食センター概要

このたび新たな西部学校給食センターが完成し、令和7年1月（3学期）より供用を開始します。新しい学校給食センターは、最新の学校給食衛生管理基準を踏まえた施設であるとともに、調理機器などの設備を一新し、これまで以上に安心安全でおいしい給食を提供していきます。

1 施設概要

|      |                                                            |
|------|------------------------------------------------------------|
| 場所   | 筒針町字池田87番地1                                                |
| 敷地面積 | 9,639.44㎡                                                  |
| 構造   | 鉄骨造2階建                                                     |
| 延床面積 | 5,032.99㎡                                                  |
| 施設内容 | 調理室、下処理室、洗浄室、テストキッチン、会議室など                                 |
| 竣工   | 令和6年10月                                                    |
| 供用開始 | 令和7年1月                                                     |
| 提供校  | 小学校：8校（梅園・六名・矢作東・矢作北・矢作西・矢作南・城南・北野）<br>中学校：3校（矢作・矢作北・六ツ美北） |
| 調理能力 | 8,000食/日                                                   |

2 整備事業費等

- (1) 事業方式（PFI）  
BTM（ビルド・トランスファー・メンテナンス）  
※施設の設計・建設後、所有権を移転し、引き続き施設の維持管理を行う方式
- (2) 施設整備費  
38億492万5,447円
- (3) 事業スケジュール
  - 平成28年3月 整備基本構想策定
  - 令和3年1月 整備基本計画策定
  - 令和4年3月 優先交渉権者の決定
  - 令和4年4月 基本協定締結
  - 令和4年6月 事業契約締結
  - 令和5年3月 実施設計完了
  - 令和5年7月 本体工事着工
  - 令和6年10月 完成・引渡し



施設の外観



施設の外観

3 施設・設備の主な特色

徹底した衛生管理

- ～異物混入・食中毒のリスクを低減～
- 汚染作業区域（下処理室など）と非汚染作業区域（調理室）を壁などで明確に区分。
  - 食材の搬入から調理・配送までの動線を一方方向とすることで、交差汚染の防止など、安全・安心な給食の提供が可能。
  - 一部複数献立を実施し、調理時間の短縮を図る。



↑ 汚染作業区域（下処理スペース）を壁で区分け



↑ 床材を色分けし作業区域を明確化

食物アレルギー対応

- 食物アレルギー対応食専用調理室の設置（120食/日）。
- 通常献立からアレルゲンとなる食材（卵・乳）を除去し提供。



← 専用調理室

食育のさらなる推進

- 調理室（煮炊き・和え物）の目視見学が可能。
- 見学コーナー付近に食育に関する情報掲示。
- テストキッチン・会議室を設置し、新献立の作成・研修会の実施。



↑ 見学コーナー



↑ テストキッチン

災害に備えて

- 災害用備蓄倉庫を設置。
- 水害時に2階へ避難できる外階段を設置。
- 災害時や停電時においても72時間以上運転可能な非常用発電の設置。



→ 2階への外階段