

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） 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

<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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ギーとなる食材（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