

下呂市北部学校給食センター



下 呂 市



■ ごあいさつ

下呂市内の各学校給食センターは、昭和51年から建設されおよそ40年以上となり施設内の老朽化が進み、また、O-157やノロウイルスによる食中毒の発生が危惧される中、学校給食施設の衛生管理基準が改定され、現施設では十分な対応をすることが困難となり、早期に給食センター建設が望まれました。

このような社会環境の中で、下呂市では検討委員会を立ち上げ今後の施設建設に向け関係者を交えて協議を重ね、北部地域をエリアとする給食センターの建設を萩原町跡津地内に決定し、平成30年3月には工事に着手、国や県よりご指導とご支援を賜り、市議会並びに関係機関各位、地元の皆様のご理解とご協力のもと下呂市北部学校給食センターがこのたび竣工しましたことは、誠に喜びに堪えないところでございます。
心から厚くお礼申し上げます。

北部学校給食センターからは、小坂、馬瀬、萩原、下呂地域の小中学校と下呂特別支援学校へ配送されます。敷地面積6,052㎡に鉄骨造平屋建て2,028㎡、1日最大2,500食で熱源は蒸気、ガス、電気を併用したベストミックス方式を採用し、調理器具に最も適した熱源としています。施設内は、調理員の動線や作業性を確保するため、通路幅を広くし、照明設備はLED照明となっておりエネルギー消費低減が考慮されています。また「学校給食衛生管理基準」に対応するドライ方式を採用し、最新の調理・洗浄機器や消毒保管システムが整備されて機能性と作業効率に優れた施設となっています。

この北部学校給食センター完成を機に、小中学校の食育環境の充実を図り、安全で安心な給食の提供がなされることを心から願い、竣工のあいさつといたします。

令和 元年7月29日
下呂市長 服部秀洋



■センター概要

- 1日に最大2500食の調理が可能で、8つの小学校、5つの中学校、特別支援学校1校に給食を届けます。
- 炊飯設備を備え、ご飯、汁物や煮物、揚げ物や焼き物などの温かいおかず、和え物やサラダなどの冷たいおかずの調理が可能です。

■安全で安心できるおいしい給食の提供

- 文部科学省「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を順守し、徹底した衛生管理が可能な施設を実現。
- 乾いた床を維持しながら調理が可能なフルドライシステムの導入により、衛生性と調理員の作業環境の向上を図りました。
- 調理員は直接行き来せず食材だけを受け渡す「パススルー方式」の冷蔵庫や加熱機器を導入し、食材の搬入から調理まで、食材・人の動線が交差しな一方通行とすることで、交差汚染による食中毒を防止します。
- 多彩な献立を可能にする調理機器の導入や、温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま提供できる保温・保冷食缶の採用により、子どもたちへおいしい給食を届けます。

■人と環境にやさしい給食センター

- 調理員用エリアと見学者などの一般エリアを明確に区分しつつ、研修室からの見学窓で、調理風景を直接見学することができます。
- 機器の表面温度が高くない「低輻射型回転釜」や、燃焼排ガスを発生させないIH式の連続炊飯システムを導入し、調理室内の温度・湿度がコントロールしやすく、衛生的な作業空間を実現しています。さらに、調理員の労働環境向上が図れ、空調にかかるエネルギーを削減することもでき、人にも環境にもやさしい給食センターです。



検収室

▲食中毒を防ぐため、野菜類と魚・肉類はそれぞれ専用の検収室が設けられています。食材は温度や数量、産地が確認され、各下処理室に運ばれ保管されます。



下処理室(野菜)

▲野菜類を洗浄する専用の部屋です。葉野菜・果物・根菜ごとに洗浄をするシンクを分け、3槽のシンクで丁寧に洗浄作業を行います。



下処理室(魚、肉)

▲肉類や魚介の下処理を行います。下処理後の食材は、両面式の冷蔵庫に入れて調理室に受け渡します。食材の温度管理をしっかり行うことができます。



米庫

▲米を保管しておく、大きな貯米庫(最大1200kg保管可能)があります。大量の米は送米配管で自動で送られ、洗米、浸漬が行われます。



上処理エリア

▲下処理室で洗った野菜をカウンターで受け渡し、野菜を切る場所です。スライサーで大量の野菜も均一にスピーディーに処理することができます。



調理室(回転釜)

▲汁物や煮物を作る回転釜は、容量350ℓで、汁物・炒め物用5台、和え物ポイル用2台の計7台あります。釜の外側が熱くならない「低輻射」という仕様で、調理室内の温度が上がりすぎないように工夫されています。



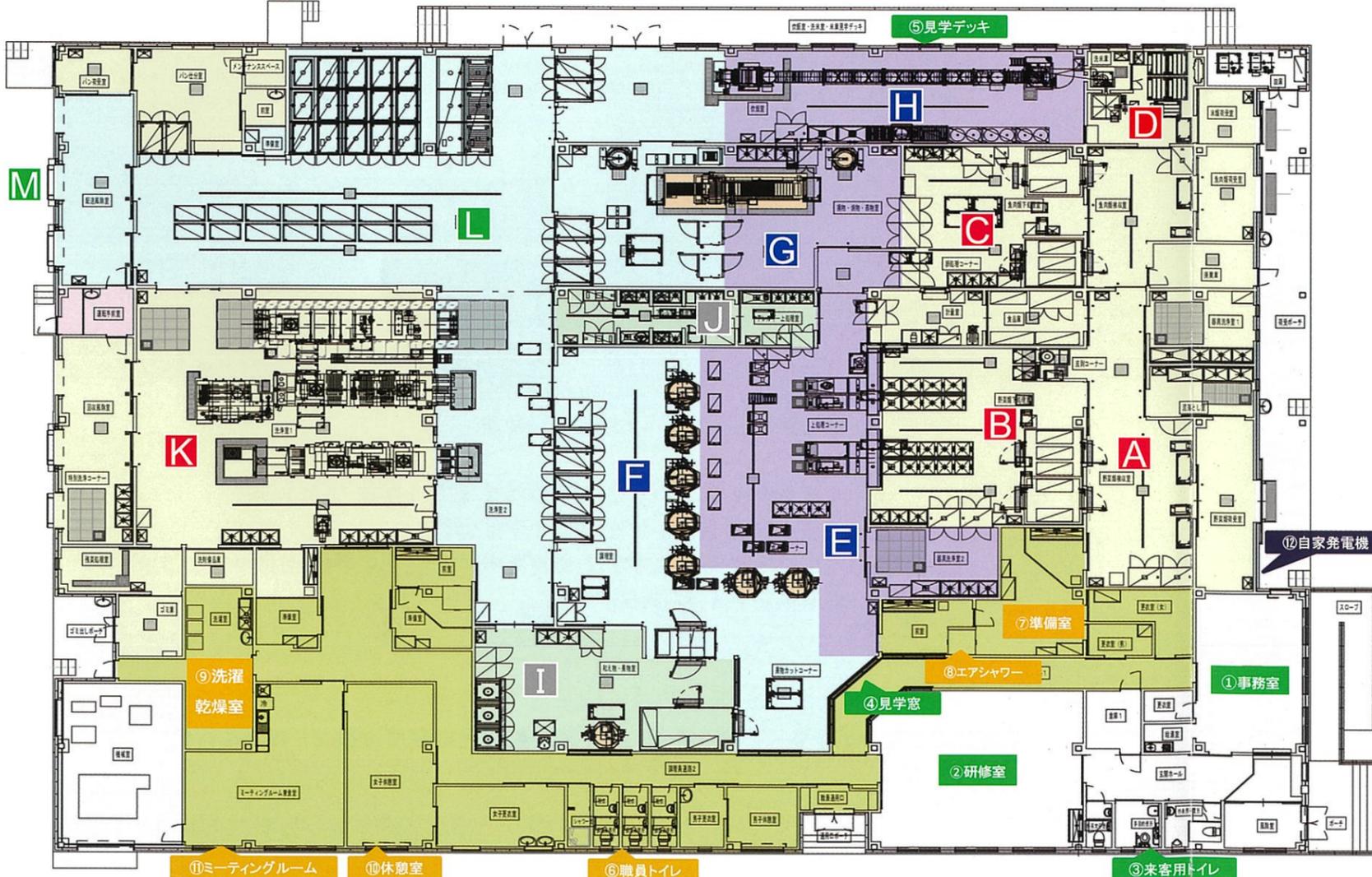
揚物・焼物・蒸物室

▲揚げ物調理を行う連続フライヤーと、焼き物や蒸し物調理を行うスチームコンベクションオープンがあります。加熱前の投入と加熱後の取り出しを両側の扉から行える「両面式」で、食材の交差汚染を防止し、安全な調理が可能です。



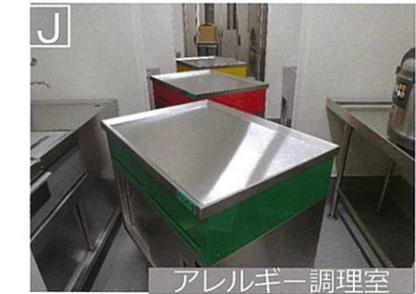
炊飯室

▲ご飯は、連続炊飯システムで調理されず。自動で米と水の量を量り、釜に入れ、IH連続炊飯機で炊飯します。連続式でありながら、個別に火加減のできるIH式で、ふっくら美味しいご飯が炊けます。



和え物室

▲和え物やサラダを調理する専用の部屋です。食中毒を防止するために、下茹でした野菜を真空冷却機で急速冷却した後、和え作業を行います。



アレルギー調理室

▲アレルギー対応食を調理する専用の部屋です。他の部屋と区切ることで、アレルギーの混入を防ぎ、安全なアレルギー対応食の提供が可能になります。



洗浄室

▲学校から戻ってきた食器、食缶、コンテナを洗浄します。それぞれに専用の洗浄機があり、人が触ることのできない高温のお湯で洗浄でき、大量の食器・食缶もきれいに洗いあげることができます。



コンテナプール

▲コンテナ消毒保管庫を設置し、洗浄が終了した食器をコンテナに積み込み、まるごと消毒・保管します。翌日は食缶を積み込むだけで配送でき、効率的です。

▲配送トラックがつく箇所は「ドックシェルター」で荷台と建物開口部に隙間ができないようになっています。虫や汚れた外気が給食センターの中に入らないような工夫です。



ドックシェルター

■衛生、環境、食育に配慮した施設

給食センターは、直接調理を行うエリア以外も、衛生や環境に配慮した施設となっています。

事務室や休憩室など職員・調理員のみが使用するエリアと、研修室など外来者が利用するエリアを明確に分けています。さらに、調理員と外来者用に分けたトイレや、調理室へ入室するための準備を行う「準備室、前室」など、徹底した衛生管理が可能な設備を備えています。

また、給食センターでは調理や清掃においてたくさんの水や電気などのエネルギーを使用しますが、環境にやさしい「ヒートポンプ給湯機」を取り入れるなど、環境に配慮した施設となっています。

また、調理の様々な工程を見学することができる「見学窓」「見学デッキ」を設け、子どもたちの食育の場としての役割も果たします。



①事務室

▲栄養士やセンター職員が仕事を行う部屋です。施設全体の管理や、外来者に対応しやすいよう建物入口すぐにあります。



②研修室

▲見学者の研修を行う部屋です。1度に約30名が着席でき、また見学窓から廊下を挟んで、調理室内の様子をみることができます。



③来客用トイレ

▲ノロウイルスなどは、トイレを介して感染が広がるため、調理員と来客用のトイレを区別しています。来客用は車いすでも利用可能な「多目的トイレ」となっています。



④見学窓

▲調理員廊下に設けられた見学窓です。研修室の窓から、調理員廊下を挟んで、調理室の様子を見学することができます。調理員エリアと来客エリアを区分しながら、調理室の見学ができる工夫です。



⑤見学デッキ

▲屋外に設けられた見学デッキです。炊飯室内を見ることができます。炊飯釜が吊り下げられ自動運搬される様子や、ご飯を食缶に盛り付けている様子を直接見学することができます。



⑥職員トイレ

▲調理員用のトイレには、個室に入る前に、白衣を脱ぐことができる前室が備わっています。また、便器に座ったまま手洗いができるように、手洗い器も設置されています。



⑦準備室・前室

▲調理員が調理室内に入るために、身支度や手洗い・消毒を行う部屋です。肘まで洗える大型の手洗いシンクや、爪の間を洗うブラシが備えられ、入念な手洗いができるようになっています。



⑧エアシャワー

▲調理エリアの中でも、特に衛生度の高い「非汚染作業区域」へ入る前には、エアシャワーを通ります。白衣についている埃や髪の毛を取り除くことができます。



⑨洗濯乾燥室

▲調理員の白衣やエプロンの洗濯を行う部屋です。汚染/非汚染作業区域用にそれぞれ専用の白衣を着用し、常に清潔に保つよう管理しています。



⑩休憩室

▲調理員が着替えや昼の休憩を行う部屋です。重労働である調理作業の合間、足を伸ばすことのできる畳敷きです。



⑪ミーティングルーム

▲見学者の研修や調理員のミーティングを行う部屋です。1度に27名が着席でき、また見学窓から隣接する洗浄室内の様子をみるすることができます。



⑫自家発電機

▲災害などの停電時に備え、自家発電機を設けています。最大20kwの発電能力で、調理エリアの冷凍・冷蔵室を稼働させることができ、災害に備えます。

下呂市北部学校給食センター改築工事 概要書

- 1 事業名 下呂市北部学校給食センター改築工事
(建築・電気設備・機械設備・厨房設備・設計監理)
- 2 施工場所 下呂市萩原町跡津1365番地3
- 3 敷地面積 6,052㎡
- 4 工事概要
- | | | | | |
|------------------------|----------------|-----|-----|--------|
| ・給食施設棟 | 鉄骨造 | 平屋建 | 床面積 | 2,028㎡ |
| ・給食車庫棟 | 鉄骨造 | 平屋建 | 床面積 | 157㎡ |
| ・熱源 | ベストミックス(電気、蒸気) | | | |
| ・ドライシステム | 最大 2,500食 | | | |
| ・外構工事(場内舗装・フェンス・排水溝)1式 | | | | |
- 5 総事業費 1,647,814 千円 (単位：千円)
- | | |
|-------------------|-----------|
| 工事監理業務 | 11,124 |
| 本体工事(建築、電気、機械、厨房) | 1,568,021 |
| 備品購入(食器、食缶、調理器具) | 51,929 |
| 配送車(2T車、3台) | 16,740 |
- 6 財源内訳
- | | |
|-----------|-----------|
| 起債(合併特例債) | 554,500 |
| 一般財源 | 1,093,314 |
- 7 工期 平成30年3月23日 ~ 令和元年5月31日
- 8 請負者
- | | |
|------|---------------|
| 建築工事 | 日産工業株式会社 |
| 電気設備 | 桂川電工株式会社 |
| 機械設備 | はぎわらe株式会社 |
| 厨房設備 | タニコー株式会社岐阜営業所 |
| 設計監理 | 大前建築設計室 |
- 9 配送学校
- 小坂小学校・宮田小学校・尾崎小学校・萩原小学校・下呂小学校
上原小学校・竹原小学校・馬瀬小学校(8校)
小坂中学校・萩原北中学校・萩原南中学校・下呂中学校・竹原中学校(5校)
岐阜県立下呂特別支援学校 計 14校

<問い合わせ先>

下呂市北部学校給食センター 〒509-2504 岐阜県下呂市萩原町跡津 1365番地3
電話 0576-53-0783 fax 0576-52-4625