豊山町新給食センターについて

給食センターは建設後４０年が経過し、経年劣化が進んでいることなどから、新しい給食センターの建設工事を進め、令和２年９月に稼働を予定しています。

また、新給食センターは食品衛生の安全を確保するためハサップの概念を取り入れた新たな運用方式を採用します。そのためより多くの調理員が必要となります。現給食センターから新しい給食センターへの円滑な移行と新給食センターの適切な管理運営の在り方について検討し、現給食センター調理員の経験と技術を生かしつつ、数多くの経験と実績のある民間事業者が持つノウハウを併せて活用することしし、本年４月より調理業務を民間事業者に委託しております。

１　新給食センター稼働までの日程

（１）調理試験日おける内覧及び試食

８月２０日（木）　・２００食程度の調理及び配送試験
・完成記念行事として

①学校への配送と試食　校長、教員等（140）、ＰＴＡ（30）

②内覧及び試食　町議会議員（10）、町長（あいさつ）、教育委員等（10）
校長（内覧のみ）、ＰＴＡ会長（内覧のみ）

（２）小中学校児童生徒の試食及び町民公開

①８月２５日（火）　・５００食程度の調理及び配送試験
・中学校生徒の試食
・午前１０時から１１時３０分
町民公開（見学コースから）

②８月２７日（木）　・１０００食程度の調理及び配送試験
・小学校児童の試食
・午前１０時から１１時３０分
町民公開（見学コースから）

※コロナ対策を考慮し、必要最小限の内容及び時間としております。

資料　№.4

２　新給食センターの概要

（１）所在地等

所 在 地：豊山町大字青山字金剛１８５番地１
敷地面積：２，４３１㎡
建築面積：１，４２５㎡
延べ床面積：１，９０２㎡
建物構造：鉄骨造２階建て
供用開始日：令和２年９月１日
調理能力：１８００食／日
調理業務事業者：メーキュー株式会社
委託開始年月日：令和２年４月１日

（２）施設整備コンセプト

①安全・安心な給食の提供
・学校給食衛生管理基準に準拠
②アレルギー対応
・アレルギー食専用の調理室を新設
③食育の場
・見学通路、展示、研修室
④バラエティ豊かなメニュー
・多機能な最新の調理機器等を導入
⑤作業の効率化・省エネ
・作業動線を一方通行とし、効率の向上