

豊山町給食センター

施設のご案内



豊山町

各調理室の紹介



検収室

▲入荷した食材を確認する部屋です。食中毒を防ぐために野菜類と肉・魚類の確認は離れた位置で行います。



野菜下処理室

▲野菜類を洗浄する専用の部屋です。葉物野菜・果物・根菜等、品目別にシンクを分けています。



肉・魚下処理室

▲肉や魚の下処理を行う部屋です。下味を付けたり、揚物の衣付けなどを行います。



上処理室

▲野菜下処理室で洗浄した野菜を切る部屋です。スライサーで毎日大量の野菜を切ります。



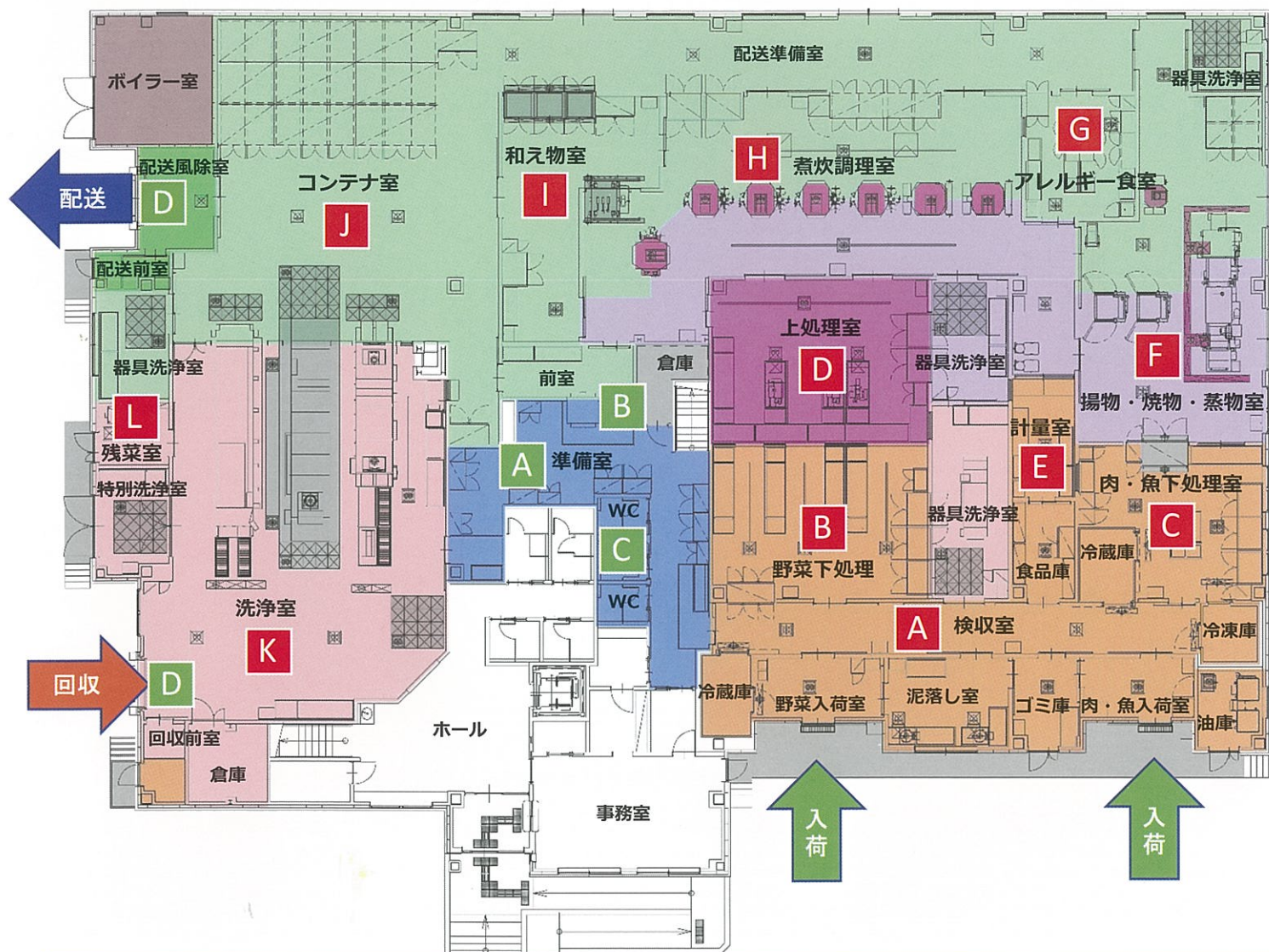
計量室

▲調理で使用する調味料を計量する部屋です。



揚物・焼物・蒸物室

▲連続式フライヤーと両面式スチームコンベクションオーブを設置し、加熱前後の交差汚染を防止します。



アレルギー食室

▲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、安全な調理が行えます。



煮炊調理室

▲汁物や炒め物を作る部屋です。容量 350ℓ の回転釜を計 7 台設置。蒸気式・電気式の 2 種類があります。



和え物室

▲和え物やサラダを作る部屋です。加熱後の食材を真空冷却機で急速冷却し食中毒を防止します。



コンテナ室

▲できあがった給食をコンテナに積み込み配送する部屋です。洗浄した食器とコンテナの消毒と保管も行います。



洗淨室

▲学校から戻ってきた大量の食器、食缶、コンテナをそれぞれ専用の洗浄機できれいに洗います。



残菜室

▲洗淨室とゴミ庫に厨芥処理機を設置してあり、処理機に残菜や残飯を投入すると地下配管を通して残菜室へ運ばれます。細かく砕かれ脱水されているためゴミを減量できます。

安全な給食提供のための工夫



準備室

▲調理員が調理室内へ入る前に身支度や手洗い・消毒を行う部屋です。外来エリアからは入れないようになっているため調理員しか準備室に入ることできません。



エアシャワー

▲風の中で衣服に付いている埃や髪の毛などを除去する機器です。調理室に入る前に通ります。



調理員トイレ

▲調理員用のトイレには、個室に入る前に白衣を脱ぐための前室を備えています。また、ドアノブ等が汚染されることを防ぐため、個室にも手洗い器を設置しています。



ドックシェルター

▲配送口・回収口には建物内に埃や虫が入らないようにドックシェルターを設けています。

食材の搬入から調理まで、食材や人の動線が交差しない一方通行とし、安全で安心できる美味しい給食を提供します。

乾いた床を維持しながら調理が可能なドライシステムを導入するとともに、より衛生的な施設となるような設備を備えています。

施設の概要

給食センター（昭和53年竣工）の老朽化に伴い、令和元年6月から建設工事を進めてきた新給食センターが令和2年8月に完成しました。新給食センターは、ドライシステムを採用した調理場、作業区域の区分化、調理場内の温度・湿度管理など最新の学校給食衛生管理基準に準拠した施設となっています。令和2年9月1日から調理業務を開始し、今まで以上に安全安心で美味しい学校給食を提供していきます。

1. 建物構造 鉄骨造2階建
2. 敷地面積 2,430.99 m²
3. 建築面積 1,424.81 m²
4. 延床面積 1,917.53 m²
5. 調理能力 1,800食/日
6. 配送学校 豊山小学校 新栄小学校 志水小学校 豊山中学校
7. 厨房方式 ドライシステム
8. 竣工 令和2年8月
9. 供用開始 令和2年9月
10. 設計・監理 株式会社司設計事務所
11. 施工 徳倉建設株式会社
(協力会社)
電気設備 NDS株式会社
機械・空調設備 新日本空調株式会社
厨房設備 タニコー株式会社

豊山町給食センター

豊山町大字青山字金剛 185 番地 1

電話：0568-28-2423 F A X：0568-28-2425