

大間々学校給食センターにおける給食体験について

大間々学校給食センターでは、学校給食体験会を実施しております。大間々地区の小中学校、笠懸西小学校、あずま小中学校で実際に児童・生徒のみなさんが喫食している学校給食と同じメニューの試食体験ができます。

項目	内容	備考
対応日時	平日（学校の季節休業日以外） 11:00から12:00頃までの時間	
対応人数	最低実施人数：3人 最大受入人数：15名程度	
料 金	1人あたり280円	
体験予約	体験希望日の1ヶ月半前まで	
そ の 他	・人数変更は、体験日の5日前まで ・出前対応不可	施設見学・案内可 (事前相談要)

- ◆ お申込み・お問い合わせ
みどり市大間々学校給食センター（みどり市大間々町大間々519番地）
TEL：0277-46-9491

<参考> 試食会実績

年度	回数	参加人数
R3年度	8回	89名
R4年度	11回	61名
R5年度	5回	43名
R6年度	2回	16名
R7年度	0回	0名

※上記の対象は、出前講座と笠懸西小学校建設準備関連時に実施した試食会が主な対象となっています。

大間々学校給食センター

安全でおいしい給食をお届けします



みどり市



学校給食センター 竣工にあたり

昭和53年に建設された大間々学校給食センターは、大間々地域の児童生徒にバランスのとれた給食を提供し、望ましい食習慣の形成に重要な役割を果たしてきましたが、建物や設備の老朽化が進み、衛生水準の低下が課題となっていました。

そのため、みどり市では「みどり市大間々学校給食センター移転改築基本計画」を策定し、関係者皆さまのご協力をいただきながら、新給食センターの建設に取り組み、このほど、環境に配慮した衛生的な施設が完成いたしました。

新しい給食センターは、食材の受け入れから配送までのすべての工程において、事故の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法(HACCP)の概念を取り入れ、食材の搬入や食器を洗浄する作業区域と、調理場区域を明確に区分するとともに、床を常に乾燥した状態に保つドライシステムを取り入れ、衛生管理の徹底を図っています。また、熱源はオール電化方式を採用し、深夜電力で沸かした湯を昼間の調理に利用するなど環境にも優しい施設となっています。

2階には、見る・聞く・体験することを通し、食に対する興味や関心を引き出すことを目的として、見学コーナーや研修室を設けました。

給食業務につきましては、今後とも安心安全な学校給食の提供に万全を尽くし、みどり市の未来を担う子どもたちの心身の発達に寄与できるよう努めてまいります。

終わりに、新給食センターの竣工にあたり、市民の皆さまの深いご理解と地域住民のご協力をいただきましたこと、また、建設にあたりご指導ご協力を賜りました関係各位に深く感謝を申し上げ、挨拶といたします。

平成25年8月 みどり市長 石原 条

■施設の概要

所在地	みどり市大間々町大間々519番地
名称	みどり市大間々学校給食センター
敷地面積	5,549.49㎡
延床面積	1,814.67㎡
構造	鉄骨造
調理能力	3,000食/日(最大)
調理方法	オール電化、ドライ方式

■事業費用

用地取得費	131,860,280円
設計監理費	21,829,500円
建設費	633,570,000円
調理器具購入費	218,925,000円
計	1,006,184,780円

■施工業者

設計監理	株式会社福島久男建築設計事務所
建築工事	関東・阿左美・貴船大間々学校給食センター移転改築工事特定建設工事共同企業体
調理器具	株式会社アイホー東京支店



衛生的で環境にも配慮した5つの特徴

1. ドライシステム

床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業します。細菌の繁殖を防止するとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止することができます。

2. 作業区域の分離

食材の搬入や食器の洗浄を行う作業区域を調理区域と明確に分離することによって、食材に付いた汚れを調理室に持ち込まないようにすることができます。

3. オール電化

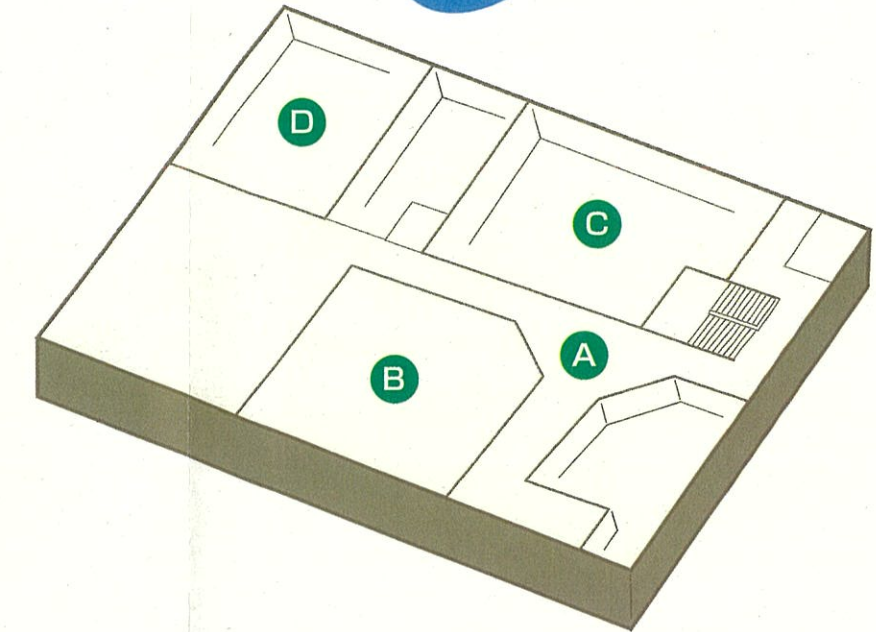
全ての調理を電気で行います。火を使用しないことにより、安全であるとともに、燃焼を伴わないことから、室温、湿度も低く抑えられ、衛生管理の徹底が図れます。

4. 環境に優しい

割安な深夜電力で沸かしたお湯を昼間の調理などに利用します。食器洗浄については、食器カゴに入れたまま洗浄ができるため、従来型に比べ3分の1節水ができ、残菜については、粉碎・圧縮・脱水までを自動化し、完全に水と分離することにより、ごみ減量化を図ります。室内電球については、全てLEDとなっています。

5. 食育教育

「見る、聞く、体験する」を通し、食に関する興味や関心を引き出すことを目的として、2階に見学コーナーや研修室を設けました。



学校給食のできるまで

1 前室

調理員は、ここでロッカーから消毒済みのエプロンや靴に履き替えて身支度をし、それぞれの作業区域へ向かいます。作業区域に合わせて調理室に入る前室、コンテナ室に入る前室、洗浄室に入る前室があります。

2 荷受室

給食で使用する食材を購入業者から荷受けします。雑菌が混在しないように野菜荷受室と魚肉荷受室を別々に設けました。荷受室の両側には、食材を保管する冷蔵庫・冷凍庫がそれぞれあります。

3 検収室

荷受した食材は衛生状態や数量、温度を確認し検収簿に記録します。また、異物や虫などが混入していないか調べます。食材の一部は、学校給食衛生管理基準に基づき、検食用冷凍庫に2週間保存します。

4 下処理室

調理室で作業をする下準備を行います。魚肉下処理室では、魚・肉の下ごしらえをし、野菜下処理室では、最新の洗浄機と4槽シンクで確実に洗浄を行います。

5 消毒室

調理室、コンテナ室に入る前は、必ずここを通らなければなりません。衣服についたほこりや髪の毛をエアシャワーにより吹き飛ばし、除菌剤を噴霧し消毒します。

6 調理室

下処理をした食材を調理します。揚物・焼物・蒸物調理室には油煙・熱気が拡散しないフードレス方式の揚物器があり、煮炊調理室には8基のIH式回転釜、サラダ・和え物室には加熱した野菜をすばやく冷却する真空冷却機があります。

7 コンテナ室

給食を入れた食缶を、学校ごとに分かれたコンテナに積み込み配送します。戻ってきた食器は、洗浄後に天吊式消毒装置により、コンテナに保管したまま消毒殺菌します。

8 洗浄室

使用後の食缶・食器・コンテナを洗浄します。食器はカゴに入れたまま洗浄し、節水効果と作業の省力化を図っています。残菜は、残菜処理機に投入し、地下配管を通過して残菜庫へ運ばれます。

