

災害支援



- 災害時における市民への支援のため、アレルギーフリーの非常食を備蓄しています。
- 携帯型発電機による発電と回転釜による炊き出しが可能で、災害時に食の支援を行います。

環境への配慮



- 調理で発生する野菜の切れ端や残飯は焼却処分ではなく、畜産業者が回収し、畜産飼料として活用する取り組みを行っています。

経営の効率化



電力監視システム

- 最先端の空調管理方法を導入し、効率的な方法で衛生管理基準が定める室温・湿度を達成しています。
- 一つの空調機を午前・午後で別々の部屋で使う時間帯切り替え、一つの消毒保管機で数台のコンテナを消毒保管するリレー運転、蒸気・電気を分散して使用することにより、効率的な施設運営となるよう工夫されています。

施設概要

着工 平成28年7月
 竣工 平成29年7月
 調理開始 平成29年9月
 建物構造 鉄骨造一部2階建
 敷地面積 16,456㎡
 延床面積 2,571㎡
 調理能力 6,000食/日(2献立)
 アレルギー食100食/日

■設計監理 株式会社ヴァイスプランニング一級建築士設計事務所

■施工

建築主体 尾崎・藤本・鈴木特定建設工事共同企業体
 電気設備 川北・中上特定建設工事共同企業体
 給排水衛生設備 浅岡・トダックス特定建設工事共同企業体
 空調設備 日管・掛水特定建設工事共同企業体
 厨房設備 静岡アイホー調理機株式会社
 エネルギーコンサルタント 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター

総工費 1,924,416千円
 (内訳)
 設計および工事監理等 39,452千円
 工事費 1,395,564千円
 厨房機器、備品等 489,400千円



掛川市立 さかがわ学校給食センター

〒436-0084 静岡県掛川市逆川653-15
 電話 0537-25-6777 FAX 0537-25-6888
 saka-kyu@city.kakegawa.shizuoka.jp

掛川市立 さかがわ学校給食センター



掛川市学校給食マスコット「まんてんくん」

掛川市教育委員会



掛川市長 松井三郎

ごあいさつ

掛川市立さかがわ学校給食センターは、掛川区域の8カ所の調理場を統合して整備され、一日最大6,000食の調理が可能な施設となっています。

子どもたちに安全・安心でおいしい給食が提供できるよう、作業ごとの部屋の区分けや機器の選定にこだわり、学校給食衛生管理基準が定める高い基準に対応した施設であることに加え、多彩な献立調理、食物アレルギー対応が可能となっております。

食育、災害支援など、「協働のまちかがわ」を推進する施設として、市民に開かれた施設となるよう運営を進めていきます。

最後に本給食センター建設にあたり、ご尽力いただきました、多くの方に厚くお礼申し上げます。
平成29年9月

■施設の特徴

1 徹底した衛生管理による調理を可能にした施設

床をぬらさないドライシステムと室温25℃以下・湿度80%以下を保つ最新の空調システムにより、細菌の増殖を防ぎ、安全な調理環境による調理が可能です。

2 おいしい給食調理を追求する施設

食育の生きた教材である給食を届けるため、最新の調理機器を最適に配置し、多彩な調理を可能にしています。

3 効率的な施設運営を可能にする取り組み

エネルギー効率を高める取り組みにより、効率的な施設運営が可能な施設です。

ほくたちが案内するよ!

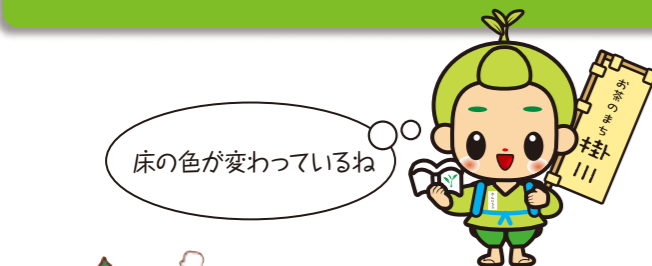


掛川市学校給食マスコット「まんてくん」



掛川市マスコット「茶のみやきんじろう」
©掛川市

■調理作業ごとの区分・色分け



床の色が変わっているね

荷受けから下処理、調理、配送までをスムーズにかつ衛生的に行うよう、作業ごとに部屋を区切り、床の色分けによって、衛生管理の意識付けを行っているんだよ。



汚染作業区域
食品に付着した泥やほこりなどを取り除く場所

非汚染作業区域
下処理により異物や有害微生物が落とされた食品を扱う場所

■多彩な調理が可能な厨房機器



おいさまんでんだよ!



真空冷却機



果物処理レーン

揚げ物にたれをかけたり、揚げた物を炒め料理に混ぜたりといった多様な献立調理が可能となるよう機器を配置しました。

■アレルギー対応室



他の食材の混入を防ぐため、アレルギー対応食専用の調理室を設けました。

安全な調理ができるよ!



■おいしさを伝える食器



二つの料理の味が混ざらない仕切皿、献立に合わせてカレー皿を使用し、おいしく食べられるよう提供します。保冷・保温食缶を使用し、適温で届けるよう努めます。



●左:保冷食缶(青い部分は蓄冷剤) ●右:保温食缶
保冷食缶は蓄冷剤をのせて保冷効果を高めます。
温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供します。

■見やすい見学施設



とっても見やすいよ!

同じ目線で調理を見学できるよう、焼き物・揚げ物・蒸し物室を外から見学できるようにしました。フードの無い煮炊き室は2階から見学でき、調理の様子がよくわかります。

■作業環境に配慮した洗浄



しっかり洗えているね

洗浄室

食器類をカゴごと洗浄したものを配送用コンテナに入れ、食器とコンテナを同時に熱風で消毒保管することで、作業の効率化を図っています。



コンテナ室