下松市立小学校給食センター

基本方針

○こころで感じる給食

子どもたちが楽しみに思うとともに、自然の恵みや作り手に対する感謝の気持ちを育む給食を作ります。

○からだで味わう給食

子どもたちがバランスのとれた食事が体にとって大切なことを理解し、生きる力を育む給食を作ります。

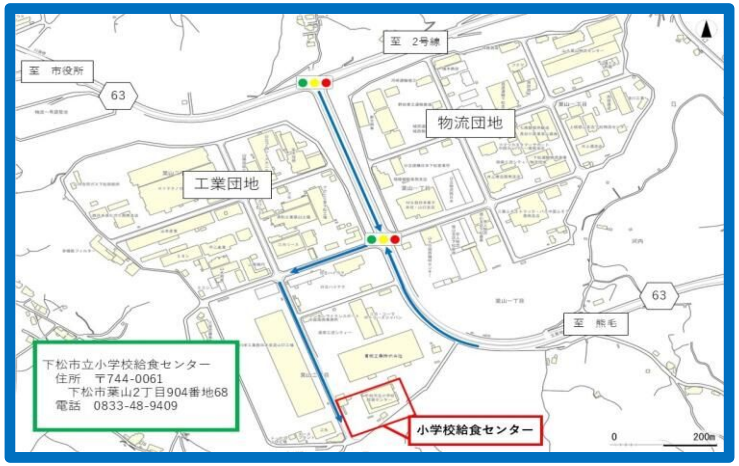
○食べて学ぶ給食

子どもたちが日本の食文化・食生活を学べるよう和食を基本とした献立とし、ふるさとへの愛を育む給食を作ります。

下松市教育委員会

■施設概要

所在地	下松市葉山二丁目９０４番地６８
敷地面積	８，６２１．７１㎡
建物構造	鉄骨造平屋建て
延床面積	２，４９１．０９㎡
総事業費	約２２億円
調理能力	４，０００食／日
配送校	市内全７小学校
配　送	コンテナ方式


至　2号線
至　市役所
63
物流団地
工業団地
63
至　熊毛
下松市立小学校給食センター
住所　〒744-0061
下松市葉山2丁目904番地68
電話　0833-48-9409
小学校給食センター
0
200m

下松市立小学校給食センター

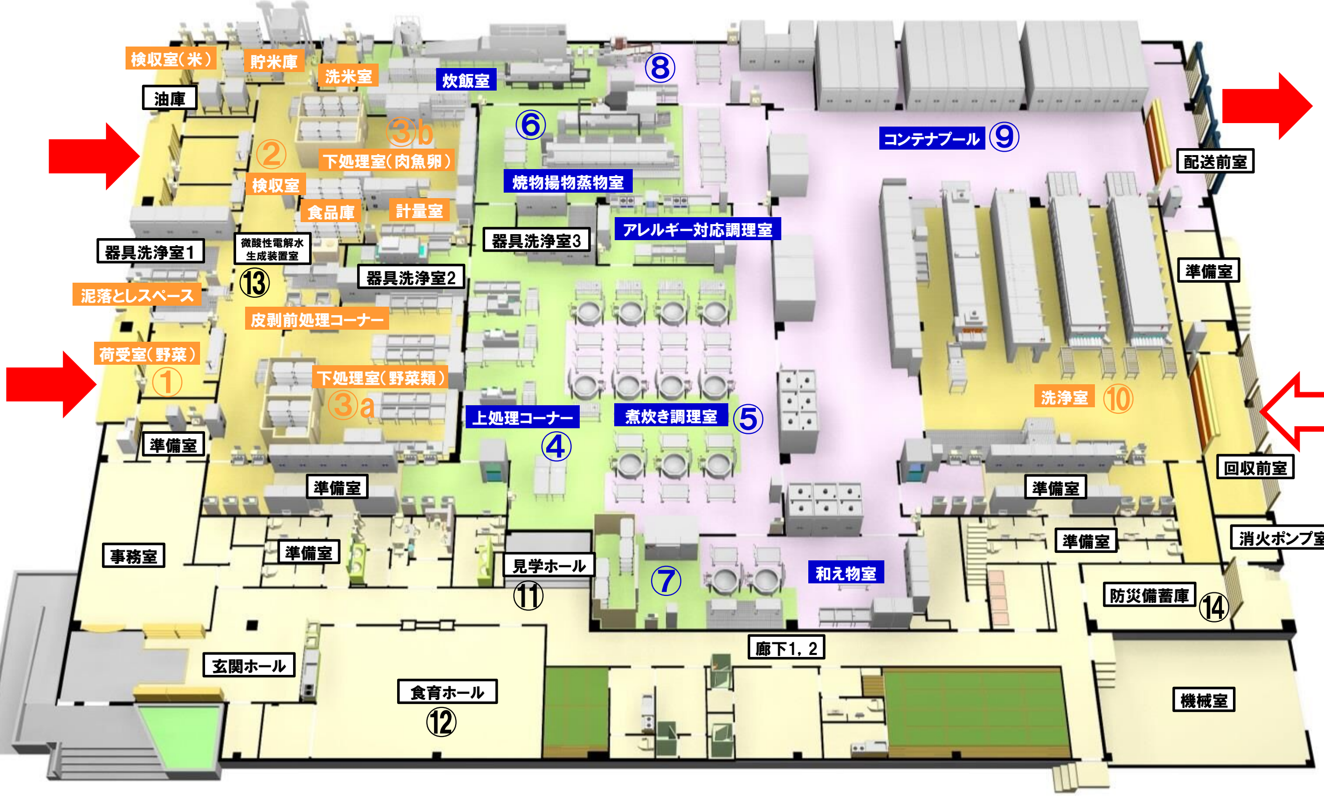
〒744-0061　山口県下松市葉山２丁目904番地68
TEL　0833-48-9409　　FAX　0833-48-9443
Ｅメールアドレス　kyuushoku@city.kudamatsu.lg.jp

下松市立小学校給食センター

－施設概要－

調理能力：4，000食/日（最大）
施設竣工：平成28年8月
給食開始：平成28年9月
延床面積：2，491．09㎡

市内小学校8校の給食室の老朽化に伴い衛生管理の改善を図り、より良い学校給食の実現を目指すため、新しい給食センターが建てられました。
調理機器も衛生面を重視し、室温が上がりにくく、衛生管理のしやすい低輻射機器などを選定しました。
施設は『学校給食衛生管理基準』『HACCP』に準拠したドライシステム対応施設で、食物アレルギーに対応できるアレルギー調理室も備えています。


検収室（米）
貯米庫
洗米室
炊飯室
⑧
油庫
③b
⑥
コンテナプール ⑨
②
下処理室（肉魚卵）
配送前室
検収室
焼物揚物蒸物室
食品庫
計量室
器具洗浄室3
アレルギー対応調理室
器具洗浄室1
微酸性電解水生成装置室
⑬
器具洗浄室2
準備室
泥落としスペース
皮剥前処理コーナー
荷受室（野菜）
①
下処理室（野菜類）
③a
上処理コーナー
④
煮炊き調理室
⑤
洗浄室 ⑩
準備室
準備室
回収前室
準備室
準備室
消火ポンプ室
事務室
見学ホール
⑪
⑦
和え物室
防災備蓄庫
⑭
廊下1，2
玄関ホール
食育ホール
⑫
機械室

🟥 食材の流れ
⇨ コンテナの返却

🟨 汚染作業区域
🟩 非汚染作業区域（加熱前）
🟪 非汚染作業区域（加熱後）

－汚染作業区域－ 洗浄側

〈洗浄室〉

⑩

⑩

カゴごと食器洗浄機の導入により、食器類や箸・スプーン、備品類は食器カゴを入口に載せるだけで簡単に洗浄できます。作業性の向上だけでなく、仕上げ水を洗浄水として循環利用する節水機構や浸漬槽の廃止、出入口の冷水カーテンや断熱構造による大幅な省エネ化も図っています。

－その他－

見学ホール

⑪

食育ホール

⑫

微酸性電解水生成装置室

⑬

防災備蓄庫

⑭

－汚染作業区域－ 調理側

〈荷受室（野菜）〉

①

食材の品質や温度、数量などを点検・記録します。食材間の交差汚染を防止するため、野菜類と肉・魚類は別々に荷受されます。

〈検収室〉

②

検収を終えた食材をそれぞれ専用の容器に移し替え、納入時のダンボール等を下処理室以降に持ち込まないようにします。

〈下処理室（野菜類）〉

③a

〈下処理室（肉魚卵）〉

③b

野菜類と肉・魚類でそれぞれ専用の部屋が設けられており、食材を洗う、揚物の衣作りなどの下処理を行います。野菜類は三槽シンクを使って流水でしっかりと洗います。下処理室と調理室とは隔壁で仕切られており、カウンターやパススルー冷蔵庫を通って食材のみが移動します。

－非汚染作業区域－

〈上処理コーナー〉

④

スライサーで野菜類を裁断します。切厚3センチのキャベツなら1時間で1300キロを処理できます。調理室と部屋を分けることで衛生管理の向上を図っています。

〈煮炊き調理室〉

⑤

低輻射回転釜で、周囲の温度を上げず、煮物、炒め物、茹で物等の加熱調理ができます。蒸気を使うことで、大量に素早い煮炊き調理が可能です。

〈焼物揚物蒸物室〉

⑥

揚物や焼物、蒸物の加熱調理を行います。揚物は電気式連続フライヤーで調理し、焼物や蒸物は過熱水蒸気を利用したSVロースターで調理します。

〈和え物室〉

⑦

真空冷却機で冷却した食材を混ぜ合わせます。予冷機能付消毒保管機で食缶を予め冷やしておくなど、和え物の温度が上がらないように注意しています。

〈炊飯室〉

⑧

ガス連続炊飯システムで大量のご飯を炊き上げます。立体蒸らし装置で連続炊飯機上部のスペースを有効に利用します。タイマー運転で洗米を自動で行います。

〈コンテナプール〉

⑨

コンテナへの食缶の積み込みや配送、消毒保管を行います。食器類やコンテナはコンテナイン消毒保管機で外装から丸ごと消毒します。