

平成27年2月完成予定

# 学校給食共同調理場が新しくなります



新学校給食共同調理場の外観イメージ



建設予定地

なかやま西部工業団地

現在の学校給食共同調理場は中山中学校敷地西側にあり、町内3つの小中学校へ毎日約1,000食の給食を提供しています。しかし、建築後43年を経過。施設や設備が老朽化しており、衛生

面で現在の基準と合致しない部分が出てきていることから、抜本的な改築整備の時期を迎えています。そこで、平成27年2月の新調理場の完成へ向け、現在、基本設計が完了し、実施設計が行われているところです。

## 改築までのスケジュール



## 新学校給食共同調理場の設計方針

- 現在の学校給食衛生管理基準への適合を図り、アレルギー専用の調理コーナーを設置し、アレルギー食への対応をするなど、安心・安全・衛生的で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供します。
- 子どもたちに食の大切さを学んでもらうため、見学エリアを設置するなど食育の推進を図ります。
- 省エネルギー対策など環境へ配慮します。



現在の学校給食共同調理場(中山中学校敷地内西側)

■建物外観は清潔感を感じられるデザインとし、周辺には緑地を設けるなど周辺環境へ配慮します。

## さらなる安心・安全の給食をめざす施設内の特徴

- 外気を遮断し、物品の搬入の際に、場内にはほこりや虫が入ってこないよう「エアカーテン」を設けます。
- 調理区域とそれ以外の区域を明確に分離します。
- 食材の搬入から調理・配送までの食材・食器・調理員の流れに

- 基づき、諸室の動線が一方通行になるようにします。
- 床は衛生的なドライシステムを採用します。
- 野菜と肉や魚を下処理するレーンとを別々に設け、それぞれを徹底して衛生処理できるように、洗浄用の三槽流し台を設置します。
- 食器やトレイなど、形や大きさの違うものでも対応できる「食器洗浄機」を導入し、作業効率のアップをめざします。
- 手洗い場の数を増やし、これまで以上に衛生環境を充実させます。



学校給食共同調理場基本設計の概要や中山中学校改築についての詳細は、町ホームページでご覧になれます。

なかやまタイムスナップ Vol.7

今から43年前…

1970 (昭和45年)

現在の給食調理場完成



今から43年前の昭和45年に完成した現在の学校給食共同調理場。それまでも長崎小学校と豊田小学校内にそれぞれ給食施設はありましたが、施設は老朽化しており、衛生的とは言えません。また、中学校はミルク給食のみということで、育ちざかりの中学生の栄養や健康増進を考え、町は町内の給食施設を中山中学校敷地内

一か所に集約。一日2千人分の調理が可能。学校給食共同調理場を建設しました。



案内人 すもものしずくちゃん  
すもものしずくちゃんの詳細はフェイスブックで

給食を搬送車で長崎小、豊田小へ搬送し、給食が済めばまた搬送車が小学校へ行き、食器類を回収する今のスタイルができたんです。