



下処理室



調理室

中山中学校敷地内にある現在の学校給食共同調理場は、町内小中学校へ給食を共同で調理するために、昭和45年に建設されました。

しかし、建設から44年を経過し、施設の老朽化で最新の衛生基準に適合することが困難になってきていました。

そのような中、なかやま西部工業団地内に新しい学校給食共同調理場を昨年6月から建設してきました（建設地は5ページ参照）。

施設は敷地面積2807・13㎡、建物が鉄骨造り平屋建て、延べ床面積618・02㎡。調理能力は1日1000食です。施設はオール電化で環境にも優しく、学校給食実施基準や衛生管理基準など、最新の衛生基準に適合したものとなっています。

また、場内は汚染区域と非汚染区域を明確に区分。衛生的で機能的な食材動線や作業動線を確保し、アレルギー食専用の調理コーナーを設けるなど安全性への配慮もしています。

新しくなった共同調理場は4月から本格稼働し、町内小中学校へ給食を提供します。さらに、稼働に合わせ、施設の名称を「中山町学校給食センター」に変更します。

子どもたちに安全でおいしい給食を 学校給食センター完成 4月から町内小中学校に提供開始

新しい学校給食センターの特徴

- 徹底的に衛生管理に配慮した調理場（床は水分を落とさないドライシステム、外部との接触部分にエアカーテン、手洗いは自動水栓、調理に係る諸室の出入りはすべて自動ドアを採用）
- 外部から入ってきた食材を下処理するエリアと、それを調理するエリアを完全に分け、作業動線が交わることによって生じる汚染を防止します。
- 調理だけでなく、食器や食缶を保管する消毒保管機や食器洗浄機も最新のものを使用し、作業効率をよくしています。
- 食物アレルギーに対応する調理コーナーを専用に設けています。
- 施設見学に対応できる見学窓を設置し、食育にも配慮をしています。



食缶や食器の消毒保管機



調理室に入る前に手指消毒とエアシャワーでほこりなどが入るのを防ぎます。