

今治市立吹揚小学校調理場



市内中心部の小学校4校（今治小学校、美須賀小学校、日吉小学校、城東小学校）を統廃合し、平成27年4月から新たに吹揚小学校が開校となりました。この新統合小学校の校舎建設に併せ、同校敷地内に最新の調理機器を備えた新単独調理場が完成しました。

調理場内一斉消毒や試運転等を経て、4月から吹揚小学校児童を対象に1日約460食の給食を提供しております。現代の学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を提供するだけでなく、正しい食習慣・食文化を伝え、子どもたち一人ひとりが「自分の健康を考え、食事を選ぶ能力」を身に着ける大切な学びの場となることが求められています。

新しい調理場におきましても、子どもたちの成長を支える学校給食は、地産地消となる食材を積極的に使用し、手作り調理を基本とした安全安心でおいしい給食を提供してまいります。

施設の概要

◇給食内容	調理能力	600食/日
	給食対象校	吹揚小学校
	給食開始	平成27年4月
◇建設概要	所在地	今治市黄金町三丁目3番地
	建物構造	鉄骨造2階建
	延床面積	586.80㎡(1階505.83㎡・2階80.97㎡)
◇工事概要	工期	平成25年12月～平成27年2月
	設計・監理	今治市都市建設部建築営繕課
	建家その他工事	河上・吉田共同企業体
	電気設備工事	四電工・セトデン共同企業体
	空調機械設備工事	長井・近藤共同企業体
	衛生機械設備工事	長井・近藤共同企業体
◇事業費	設計委託費	7,118千円
	建設工事費	284,011千円
	厨房機器購入費	64,000千円

調理場の特徴

★衛生管理の徹底を図った学校給食施設です。

・ドライシステムの導入

調理場の床が濡れて湿った状態で調理を行うと、床からの跳ね水による細菌汚染を受けやすいため、床が乾いた状態で調理作業を行うドライシステムを導入しています。

また、床に水が落ちない構造の機械・器具を使用しています。

・汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分

細菌汚染を防ぐため、下処理室などの汚染作業区域、調理室などの非汚染作業区域及びその他区域を明確にしています。

調理過程の各部屋を独立した区画とし、専用靴の使用や作業区域間の unnecessary 移動の禁止などにより衛生管理を徹底しています。

・アレルギー室の配置

食物アレルギーを持つ児童・生徒に対応するため、アレルギー対応食の専用調理室を配置しています。

⑤ 調理室



野菜類を切菜し、回転釜等で調理します。

⑥ 配膳室



フライヤー(揚げ機)を使って揚げ物を調理します。

⑦ 洗浄室



回収した食器等を洗浄します。

④ 和え物室

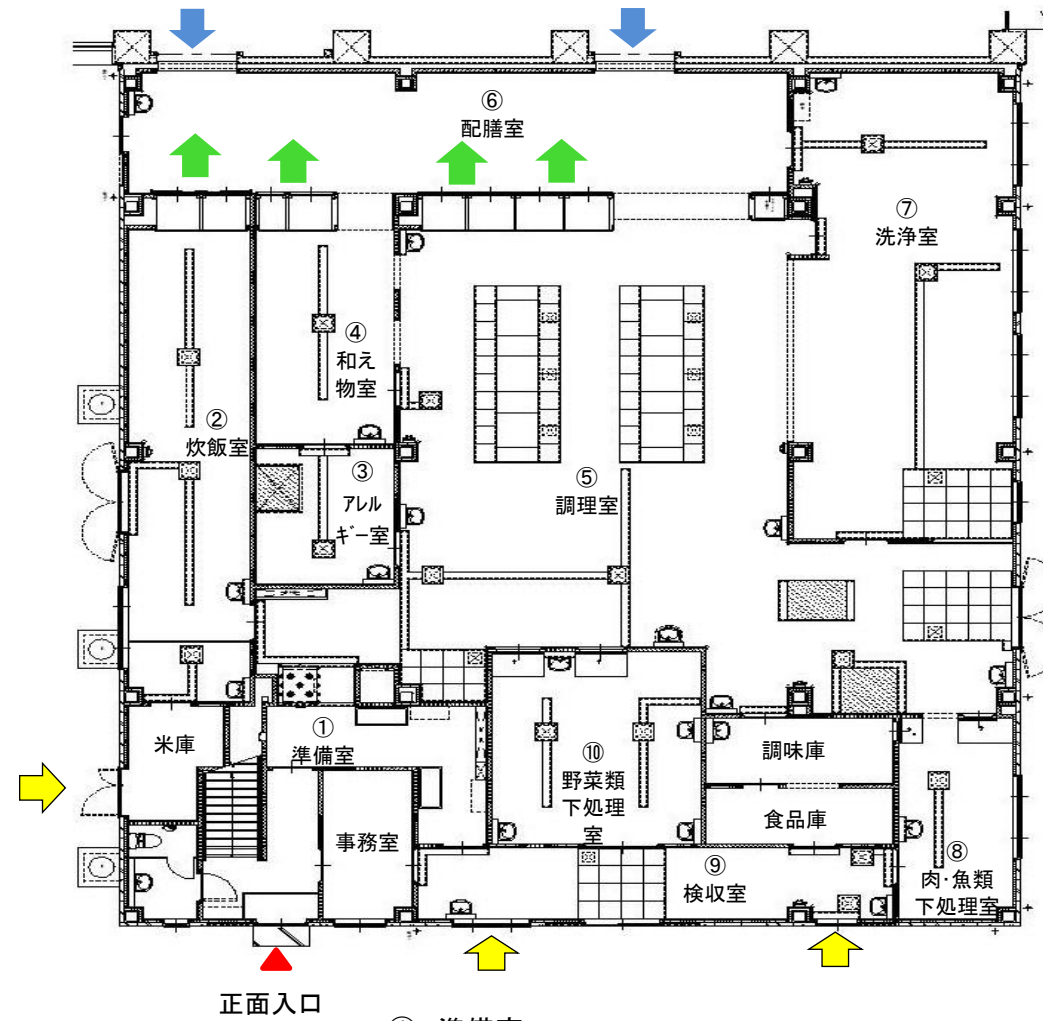


専用容器により和え物を調理します。

⑧ 肉・魚類下処理室口



冷凍した魚の解凍や肉の下味付けなどの処理をします。



1F

正面入口

③ アレルギー室



アレルギー対象食物の除去食を調理します。

⑨ 検収室



搬入された食材の品質、鮮度、数量を確認し検収します。

② 炊飯室



炊飯釜24個により、お米を炊きます。

① 準備室



汚染・非汚染の作業区域を移動する場合に手洗いや専用靴など移動の準備をします。

⑩ 野菜類下処理室口



野菜類食材の洗浄や皮むきなどの処理をします。

