

狭山市立 入間川学校給食センター



平成21年9月開設

狭山市立第一学校給食センターは、建設後37年が経過し施設及び諸設備の老朽化が進み、衛生管理の面からも現在の「学校給食衛生管理の基準」を満たすことが困難な状況となったことから、施設の更新を検討してまいりました。そしてこの度、施設の設計、建設、維持管理や運営に民間の資金とノウハウなどを活用し、効率的に公共サービスの提供が図れるPFI手法を取り入れ、入間川中学校隣接地と柏原小学校隣接地に新学校給食センターを整備いたしました。

平成21年9月からは、市内15小中学校の児童生徒を対象に、より一層安全でおいしい給食の提供を行ってまいります。



狭山市教育委員会

安全で美味しい給食を提供します。

本施設の特徴

- ドライシステム及び HACCP (※) 概念の導入**
 調理設備はドライシステムを基本とし、HACCP概念の導入により、施設建設から運営まで計画しています。
- 明確なゾーニングについて**
 給食エリア各室とも食材の受入から、調理・配送まで、人や食材による交差汚染が発生しないよう、適切な温度管理、衛生管理や食材などの流れに配慮しています。
- 衛生的な配慮について**
 給食を調理する煮炊き調理室等のように、より衛生的な配慮が必要なエリアへの入室は、靴の履き替え、エアシャワーの設置、手洗い消毒等、挨拶や食中毒の原因となる病原菌の流入を防いでいます。
 また、センター内に挨拶や虫の侵入を防ぐために、検収室（食材受入）にはエアカーテンを、コンテナの発送搬入場所にはドックシェルターを設置しています。
- アレルギー対応について**
 近年増加しているアレルギー性疾患を有する児童生徒のために、5大アレルギー（乳、卵、小麦、そば、落花生）を除去した（または代替食）給食を提供できるように、一般給食調理エリアとは別に専用の特別調理室を設けています。
- 視察や見学者対応**
 視察や見学者用に、センター2階の見学者通路から、煮炊き調理室だけでなく、揚げ物・焼き物室、特別調理室、洗浄室が十分見渡せます。また、多目的会議室の調理台を利用した食育支援にも役立てることができます。
- WEBカメラの設置**
 調理エリアに取り付けてある5台のWEBカメラがネットワーク接続されており、リアルタイムで大型テレビに映し出すことで、見学エリアからは見ることのできない視点から調理場内を見ることができます。

※HACCPにおいては、危害分析で明らかにされた重要な危害要因を管理するために必須の工程をCCP（Critical Control Point重要管理点）に定めます。

平面図



検収室
 納入業者からの食材受け入れを行う場所で、食材の鮮度、品質、数量等を確認します。



エアシャワー
 煮炊き室に入室する前に、調理員に付着した毛髪やチリ等を除去します。



和え物室
 温度管理された室内で、サラダや和え物を調理します。



コンテナ消毒室
 食器を入れたコンテナや食缶・器具を熱風で消毒します。



エアカーテン
 食材の搬入を行う際に埃や虫等の侵入を防ぎます。

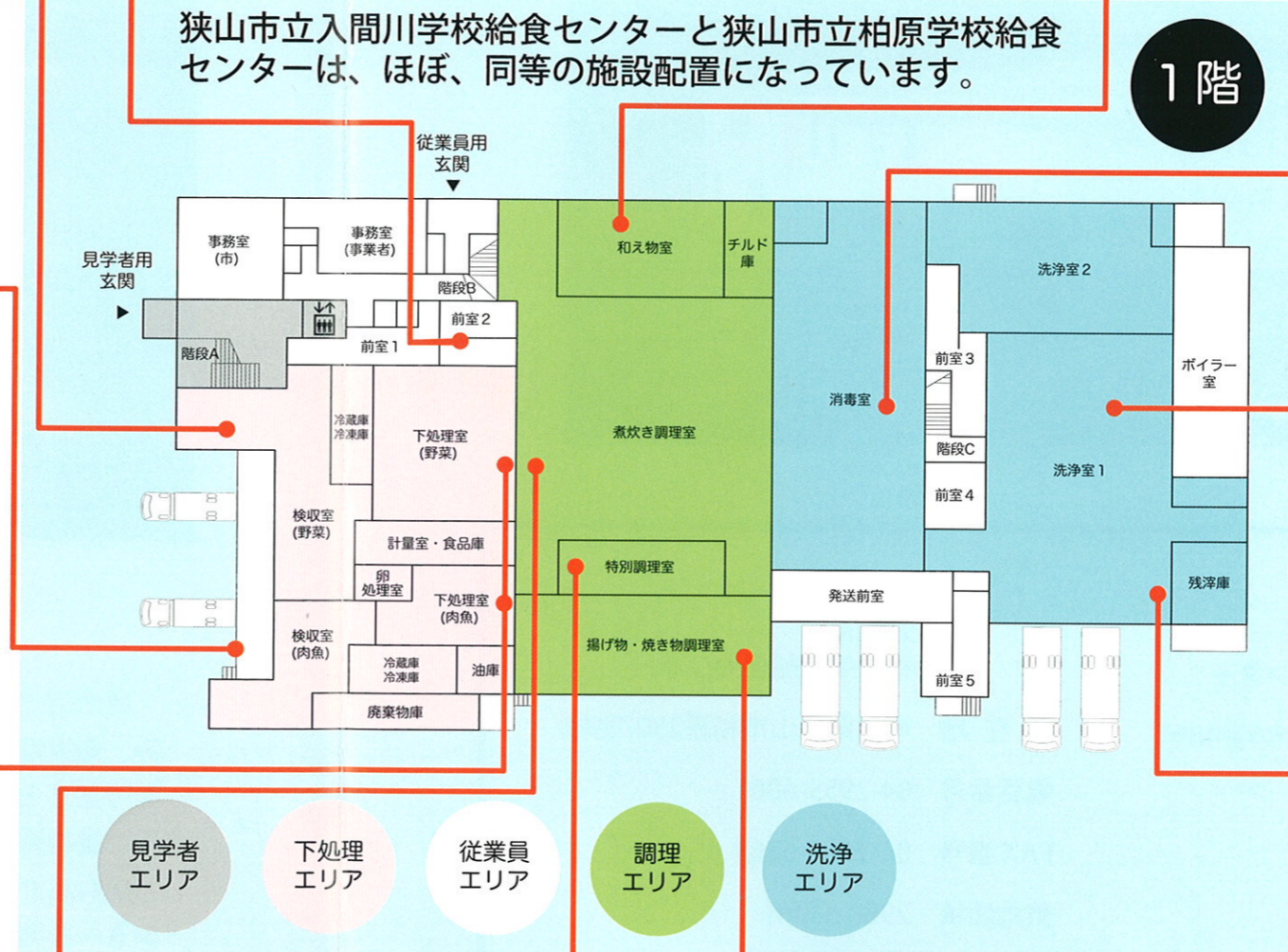


下処理室
 野菜類の皮むき、食材の洗浄等の下処理を行います。



煮炊き調理室
 蒸気式回転釜等により、汁物や煮物等を調理します。

狭山市立入間川学校給食センターと狭山市立柏原学校給食センターは、ほぼ、同等の施設配置になっています。



特別調理室
 主要5品目の食物アレルギーのある児童生徒への給食を調理します。



揚げ物・焼き物調理室
 スチームコンベクションオープン・連続式揚げ物機により、焼き物、揚げ物を調理します。



洗浄室
 学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを専用の洗浄機器で洗浄します。



ドックシェルター
 コンテナの発送、受け入れ時に埃や虫等の侵入を防ぎます。



多目的会議室(2F)
 調理実習をすることができ、食育支援に役立てることができます。

狭山市立 柏原学校給食センター



施設概要

名称 狭山市立
入間川学校給食センター

所在地 埼玉県狭山市鶴ノ木6番48号

電話番号 04-2954-2414

FAX 番号 04-2954-8674

敷地面積 3842.030㎡

建築面積 1804.259㎡

延床面積 2528.040㎡

最高高さ 9.747m

構造規模 S造 2階

調理能力 4,500食/日

名称 狭山市立
柏原学校給食センター

所在地 埼玉県狭山市柏原2507番地

電話番号 04-2955-6861

FAX 番号 04-2955-6863

敷地面積 2988.630㎡

建築面積 1706.666㎡

延床面積 2386.730㎡

最高高さ 9.928m

構造規模 S造 2階

調理能力 3,500食/日