

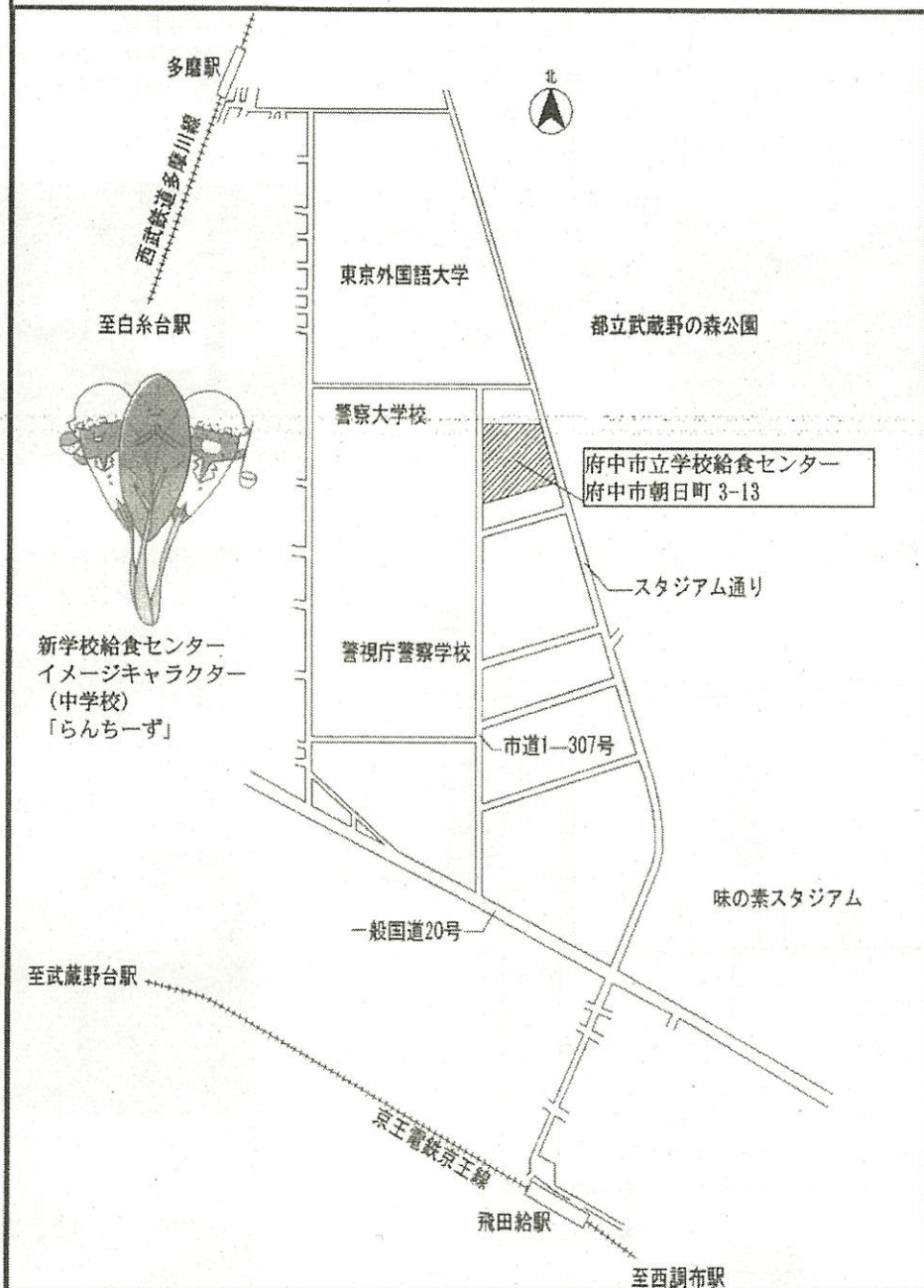
アクセス

◇公共交通機関の場合

- ・京王線「飛田給駅」から徒歩約20分
- ・西武多摩川線「多磨駅」から徒歩約15分

◇車の場合

駐車場には限りがありますので、
お車でご来場の際は、ご注意ください。
※大型バス2台、普通自動車15台分



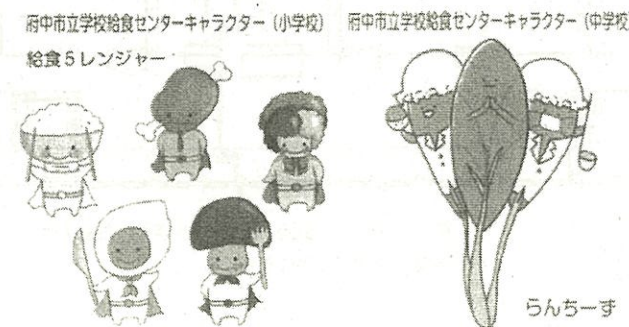
府中市教育委員会教育部学務保健課 学校給食センター
TEL 042-365-2655
FAX 042-340-7127
アドレス gakuuhoken03@city.fuchu.tokyo.jp

府中市立学校給食センターのご案内



施設概要

開設 平成29年9月1日
所在地 府中市朝日町3-13
規模 敷地面積 13,000.07㎡
建築面積 7,392.35㎡
延床面積 14,305.29㎡
構造 鉄骨造 地上3階
能力 1日22,000食まで提供可能
特徴 ・全市立小・中学校に対し、1日当たり22,000食を提供
・ドライシステム方式の導入、食材の一方通行化などによる衛生管理の徹底
・炊飯施設の設置
・スチームコンベクションオープン等の新しい調理機器の導入
・アレルギー対応専用調理室を設けるなどのアレルギー対応の充実
・見学通路、調理実習室等の設置による食育の推進

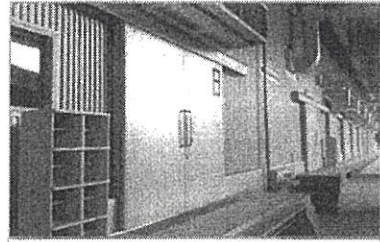


◇各階構成

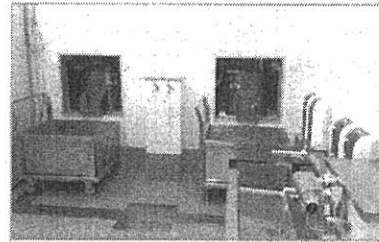
1階 小・中学校調理室



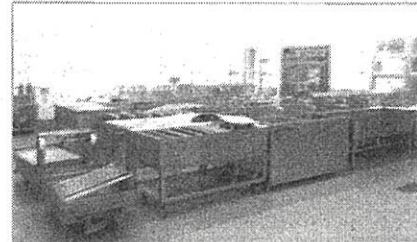
にくレッド



【食材納品口】
エアカーテンで虫等の侵入を防ぎます。

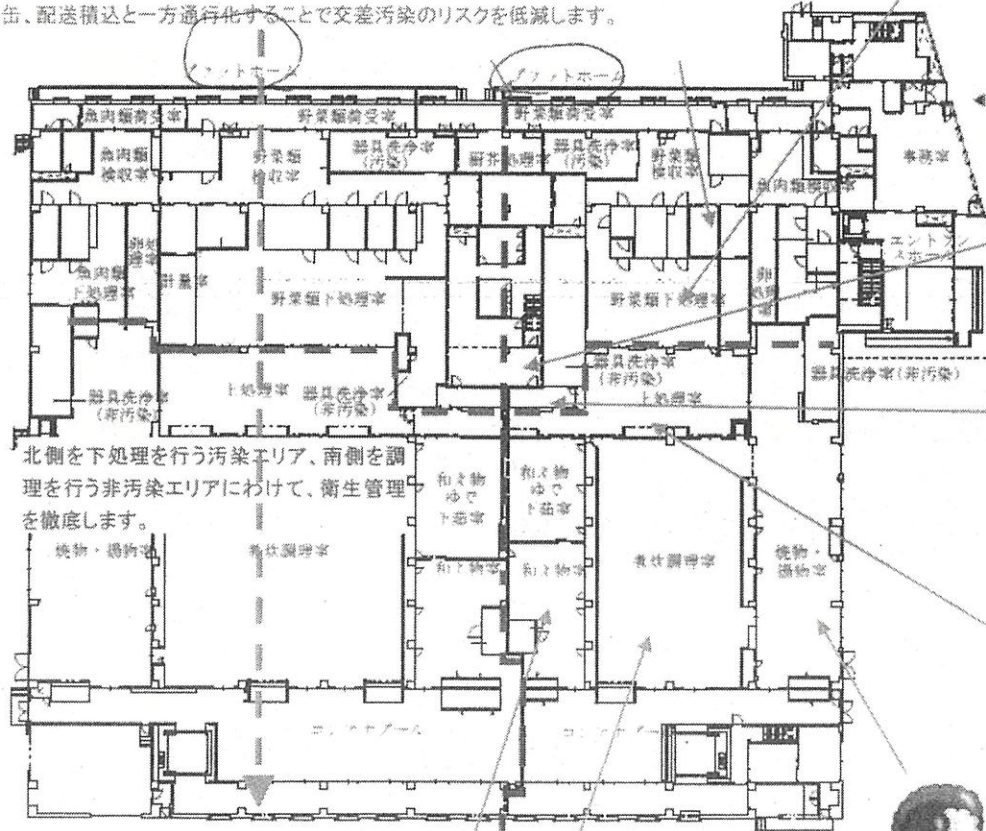


【泥落とし室】
皮むき機などで、じゃがいもなどの皮をむきます。



【野菜下処理室】
葉物野菜などを洗い、汚れを落とします。

食材の流れを、北から南に向かって、搬入、検収、下処理、上処理、調理、配缶、配送積込と一方通行化することで交差汚染のリスクを低減します。

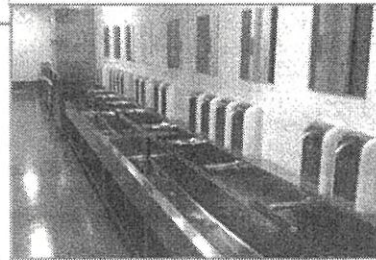


北側を下処理を行う汚染エリア、南側を調理を行う非汚染エリアにわけて、衛生管理を徹底します。

真ん中を境に、図面、左側が小学校、右側が中学校の調理エリアになります。



汚染エリアから非汚染エリアに行く際は、白衣を着替え、エアシャワーを通り、手洗いを徹底するなど、異物混入防止や衛生管理の徹底を行います。



【野菜上処理室】
野菜をスライス、さいの目にカットします。



【焼・揚調理室】
蒸し料理も可能なスチームコンベクションオーブンを導入し献立のレパートリーを増します。

【和え物室】
サラダなどを調理します。
急速冷却機などにより温度管理に注意します。



【煮炊調理室】
スープ・カレーなどを調理します。
1釜で約1500人分調理できます。

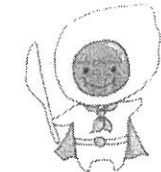


【焼・揚調理室】
蒸し料理も可能なスチームコンベクションオーブンを導入し献立のレパートリーを増します。



小・中学校
中庭

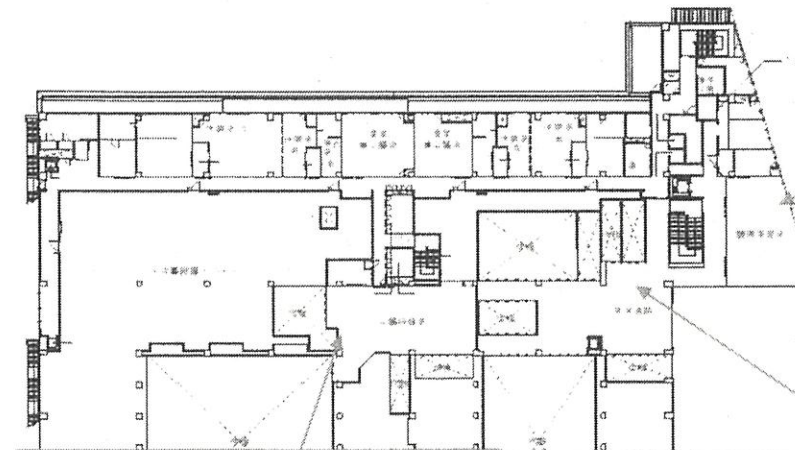
2階 見学通路、調理実習室、会議研修室兼試食室



えっくイエロー



まっしゅブラウン



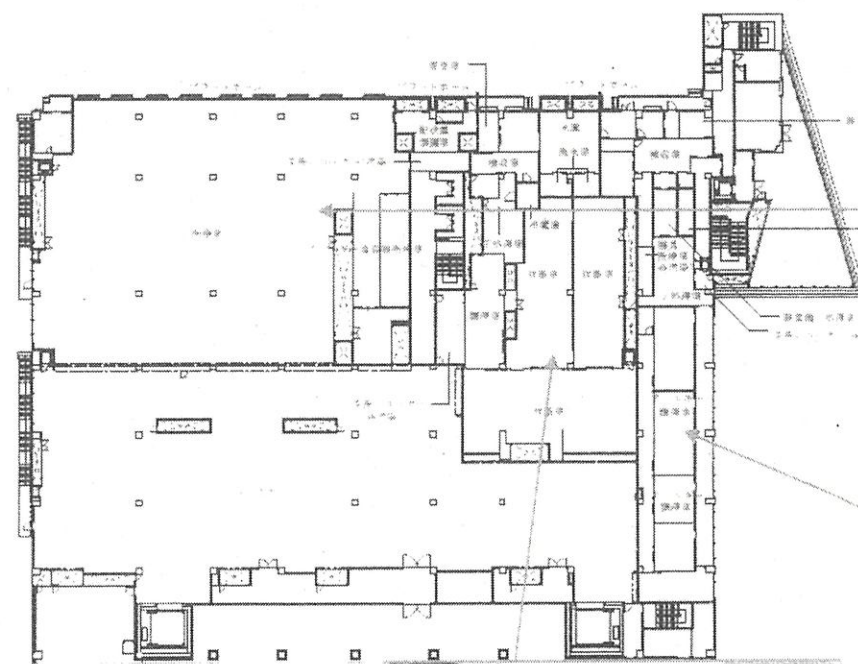
【見学通路・体験スペース】
エアシャワー体験ができるほか、調理機器等の説明を展示します。また1階の調理場を見学できます。左の写真は見学通路から見た煮炊調理室(小)です。



【調理実習室】
献立教室などを開催できます。
また、食材選定会などもこちらで行います。



3階 洗浄室、炊飯室、アレルギー専用調理室



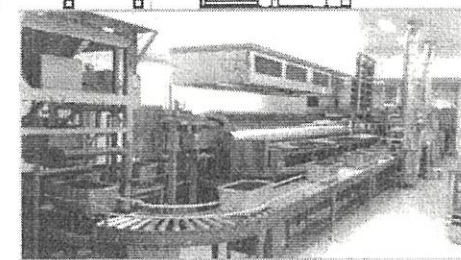
【洗浄室】
食器・食缶、コンテナなどを洗浄します。



【炊飯室】
新たに炊飯施設を導入しました。



ごはんブルー



【アレルギー専用調理室】
食材搬入から調理・配缶まで独立して調理を行います。