

安全・安心で、栄養バランスとおいしさを備えた給食を

堺市第1学校給食センターでは、最新の衛生管理基準に基づいた機能的・衛生的な施設で、1日最大約16,000食を調理し、市内の中学校に届けます。配送には二重食缶を使用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、できたてのおいしさを保ちます。食を通じて未来を担う子どもたちの健やかな心と体の成長を支え、安全・安心で子どもたちが喜ぶおいしい給食を届けます。



安全・安心

最新の衛生管理と設備で子どもたちの食を守る



バススルーカウンター



エアシャワー

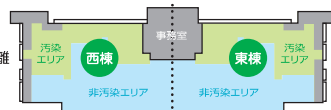
国際基準の衛生管理手法である「HACCP※」に基づいた管理を行います。エアシャワーやバススルー機器、ドラインシステムの導入に加え、汚染・非汚染エリアの明確な区分など高度な衛生環境を整備。東西完全分離の設計により、給食調理の日には東棟と西棟で調理従事者を完全に分けることで、より衛生的に作業を行えるようにし食中毒の発生リスクを低減します。また、温度管理機器や最新の調理設備を活用し、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供します。

▶ワンウェイの調理動線

荷受 → 下処理 → 上処理 → 調理 → 精込 → 配送

※ HACCPとは、食品の原料受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。

東西完全分離



食育

給食が生きた教材に
食の大切さを楽しく学ぶ



AI食事管理アプリを市内全校に導入し、生徒自身が毎日の食事の内容を記録して、栄養バランスを可視化できる取組を実施。また、バーチャル見学では、最新の調理設備や衛生管理の仕組み等をオンラインで詳しく学べます。子どもたちが生涯にわたり健全な食生活を営めるよう食育に取り組みます。



環境

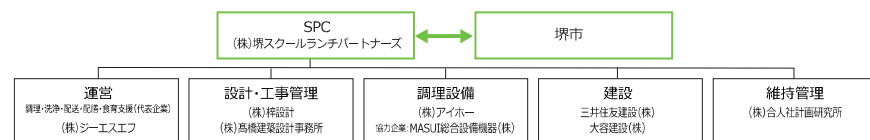
資源を無駄にしない
持続可能な給食づくり

調理時に発生する食べ残しや野菜くずは、粉碎・脱水処理を施した後、炭化リサイクルを活用し、炭へと再生。これを助燃材として利用することで、従来の焼却処理に比べてCO₂排出量を削減し、環境負荷を低減します。施設の屋上には太陽光パネルを設置し、高効率照明を採用しています。また、給食センターで調理に使用した廃食用油をリサイクルにより航空燃料を製造、再資源化に繋げるなど環境にやさしい給食づくりをめざします。

事業概要

当センターは、民間のノウハウや技術能力を活用し、民間事業者が設計、建設、維持管理、運営等を一括して行うPFI手法を採用しています。給食を通じて食に対する関心を高めることを大切にしています。

●給食提供開始 2025年6月～
(開業準備期間/2025年4月～5月)



施設概要

- 所在地 / 〒599-8265 大阪府堺市中区八田西町1-2-3
- 調理能力 / 16000食(8000食/日×2ライン)
アレルギー対応食 最大160食(80食×2ライン)
- 規模 / 敷地面積 21,482.45㎡ 延床面積 9,204.28㎡ 建築面積 7,920.40㎡
- 構造・階数 / 鉄骨造 地上2階

[お問合せ]

堺市教育委員会事務局 学校給食課 第1学校給食センター TEL: 072-284-9993 FAX: 072-284-9994
事業者事務所(東棟) TEL: 072-288-6043 FAX: 072-288-6044



こどもたちの未来を支える



堺市第1学校 給食センター



堺市教育委員会



回収



給食が終わると、各学校で食器や食缶はコンテナに戻され、回収作業が始まります。食器や食缶はもちろん、コンテナも専用の大型洗浄機で洗浄し、異物や汚れをしっかりと除去します。

配送



搬出口と配送トラックの荷台を密着させるドックシェルターを使用。外気やほこりの侵入を防ぎます。また、環境に配慮した低燃費トラックで、安全に配送します。

⑫ 洗浄室

回収された食器や食缶コンテナは、汚染エリア内の洗浄室へ運ばれます。食器や食缶はもちろん、コンテナも専用の大型洗浄機で洗浄し、異物や汚れをしっかりと除去します。



⑪ コンテナ室

洗浄後の食器をクラスごとにコンテナにセットします。食器、食缶とコンテナは熱風乾燥・消毒を施した後、次の給食まで保管されます。



⑪ コンテナ室

出来上がった給食を食缶に入れ、コンテナ室に運びます。食器、食缶を学校ごとのコンテナに仕分けて配送の準備をします。



東西完全分離の設計により、衛生的に作業を行い安全・安心でおいしい給食を提供します



汚染エリア 非汚染エリア ◀.....食材の流れ

① 荷受室

食材の搬入は食材が互いに汚染しないよう「野菜類」「肉・魚・卵類」「調味料類」「米」に分けて受け入れ、安全性を確保します。エアカーテンを設置し、上部から空気を噴出することで、ホコリや異物の侵入を防止します。



② 検収室

搬入された食材が給食の材料として適しているか、注文内容と一致しているか、鮮度や品質、品数や数量も正確に確認。安全でおいしい給食づくりの第一歩として、厳しい基準のもと検収を行います。



③ 泥落とし皮剥室

根菜類はピーラーで土を落とし、皮をむいて下処理を行います。やすり状の円盤で、食材を回転させながら皮をむく「球根皮むき機」も導入。衛生管理の向上を図り調理に適した状態に仕上げます。



④ 下処理室

野菜・果物類下処理室では、野菜や果物等を三槽シンクで丁寧に洗浄します。また、加工食品の開封を行います。肉・魚・卵類下処理室では、専用の部屋を設け、他の食材との交差汚染を防止します。



バススルーカウンター

下処理を終えた食材は、衛生的に管理されたバススルーカウンターを通じて各調理室へと運ばれます。この構造により、人の往来による汚染リスクを防ぎ、衛生的かつスムーズに調理工程へとつなげます。



エアシャワー

調理従事者は、専用の帽子・白衣・靴に着替え、エアシャワーで全身に強い風を吹き付け、ホコリや髪の毛を徹底的に除去。最後に手洗いと消毒を行い、調理室に入ります。



調理エリア 2 献立編成で、1日当たり約16,000食の調理を行うことができます

⑨ アレルギー対応専用調理室

通常の調理エリアと完全に分離し、専任の調理従事者が1日最大160食の除去食を調理。生徒ごとの専用容器に入れて安全に提供します。



⑩ 炊飯室

米の浸漬から配膳まで対応する大型連続炊飯機を導入し、最大16,000食分を炊飯。お米を均一に対流させることで、炊きムラのないおいしいご飯を提供します。



⑦ 煮炊き調理室

熱効率が高く焦げつきにくい蒸気式回転釜を東棟16台/西棟16台設置。スープやカレーなど、大量調理に適した設備で16,000食分を調理します。



⑧ 和え物室

サラダや和え物を専門に調理。ゆでる等で加熱した食材は真空冷却機で瞬時に冷やし、和え物専用の回転釜で冷たいまま味付けを行い、食材の食感や風味を活かします。



⑤ 野菜類上処理室

野菜スライサーを活用し、大量の食材を短時間で均一にカットします。さらに、調理従事者の手作業も加え、献立に応じた食べやすい形に仕上げます。



⑥ 揚げ物・焼物・煮し物調理室

揚げ物は、自動調理が可能な連続式フライヤーを使用。スチームコンベクションオーブンでは、熱風と蒸気を活用し、焼き物や煮し物など幅広い献立に対応します。

