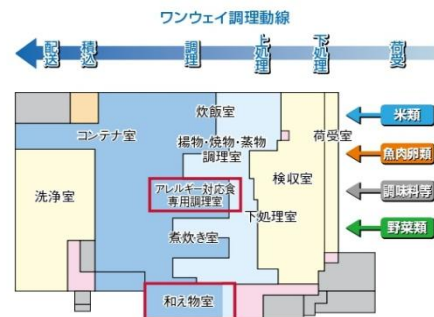


●施設の特徴

施設内ゾーニング

HACCP*の概念に基づき、食材の受入れから調理・配送まで、人や食材による交差汚染が発生しないよう、汚染・非汚染の作業区域を明確にゾーニングし、各室を適切に配置しています。

*食品の原料受入れから製造・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



衛生管理『～安全・安心な給食をめざして～』

調理エリアへの入室は、靴を履き替え、エアシャワー及び手洗い消毒等を行い、埃や食中毒の原因となる菌の侵入を防止、また外部に接する荷受室にはエアカーテン、コンテナの配送・回収口にはドックシェルターを設置して、虫や埃等の侵入を防止しています。

調理従事者の感染症対策として玄関に体温検知システムの導入と手洗い器を設け、入場前の手洗いを可能としウィルスの侵入リスクを抑制しています。

調理設備

調理ゾーンには21基の回転釜、4台のパススルースチームコンベクションオープン、連続フライヤー、連続炊飯システムなど、2献立に対応するため、最適な調理設備を効率的に配置しています。

調理環境

特に高温となる調理室において、人の活動域に冷気を送り、熱の上昇気流を利用して熱気を室上部に集め、効率良く換気する『置換空調方式』を採用し、快適な作業環境を実現し、省エネを図っています。

食物アレルギー対応の実施

アレルギー対応食専用調理室を設置し、食物アレルギーを有する生徒に対して、専任の栄養士・調理員が安全に除去食を調理します。また、空調制圧レベルを調理エリア内で最も高くし、他の部屋からの空気の流入を防止しています。

●施設概要

所在地：〒590-0141

大阪府堺市南区桃山台1-23-1

敷地面積：6,660.99㎡

延床面積：4,059.79㎡

構造：鉄骨造・地上2階建て

調理能力：最大8,000食/日(2献立)

給食開始：令和7年6月

●PFI事業概要

PFI事業者：株式会社堺第2学校給食サービス

事業方式：BTO方式

(PFI事業者が施設を設計・建設し、完成後は施設の維持管理及び運営を行う)

事業期間：令和5年1月～令和22年3月

- ①設計・建設期間
令和5年1月～令和7年3月
- ②開業準備期間
令和7年4月～令和7年5月
- ③維持管理及び運営期間
令和7年6月～令和22年3月

●施設案内図



交通機関：南海電鉄 泉北線

『桐・美木多駅』から700m

堺市教育委員会事務局 学校給食課 第2学校給食センター

電話：072-299-1117 FAX：072-299-1118

事業者事務室

電話：072-299-1171 FAX：072-299-1172



堺市第2学校給食センター 施設案内



堺市教育委員会



「安全・安心でおいしい給食」の提供をめざして



12 備蓄食品庫

非常時を想定して1階に備蓄食品庫を設けています。緊急用レトルト食品等を保管しています。



11 コンテナ室

洗浄後の食器は、コンテナに収納したまま天吊式コンテナ消毒機による熱風乾燥消毒を行います。



10 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で洗浄します。残菜も自動で処理を行います。



9 ドックシェルター

コンテナの配送、回収口がトラックと密着するドックシェルターを設置し、虫等の



8 アレルギー対応食専用調理室

食物アレルギーを有する生徒たちへ提供する除去食を調理する専用の部屋です。



7 炊飯室

2 献立で白米や混ぜご飯など異なるメニューに対応可能な自動炊飯システムを



6 揚げ・焼物・蒸物調理室

連続式フライヤー 1 台・スチームコンベクションオープン 4 台を設置し、焼物・揚



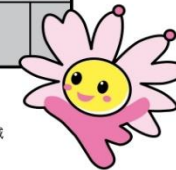
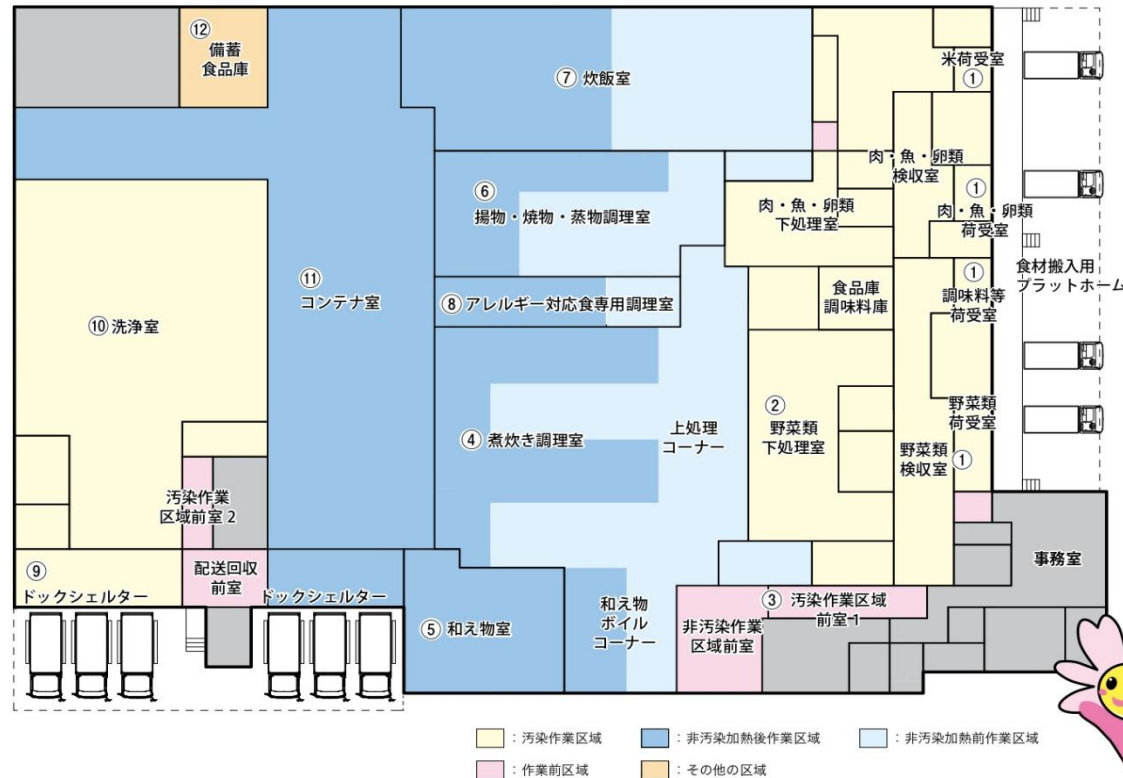
5 和え物室

加熱した食材を衛生的に冷却し他の調理室よりも低温に温度管理された室内で野



4 煮炊き調理室

15 台の蒸気式回転釜で、汁物や煮物等を調理します。加熱前後で床色を変え交



1 前室

調理室に入室する前に、専用靴に履き替え、手洗いをします。調理従事者の衣服等に付着した毛髪などの異物をエアシャワーで除去します。



2 荷受け室・検収室

納入業者からの食材受け入れを行う場所で、食品の鮮度、品質、数量等を確認し、清潔な容器に入れ替えます。



3 野菜類下処理室

野菜や果物類の洗浄等の下処理を行います。果物類は専用の下処理ラインを設け、他の野菜との交差汚染を防止します。