

(仮称) 堺市立第1学校給食センター 施設概要

令和5年7月7日

施設計画

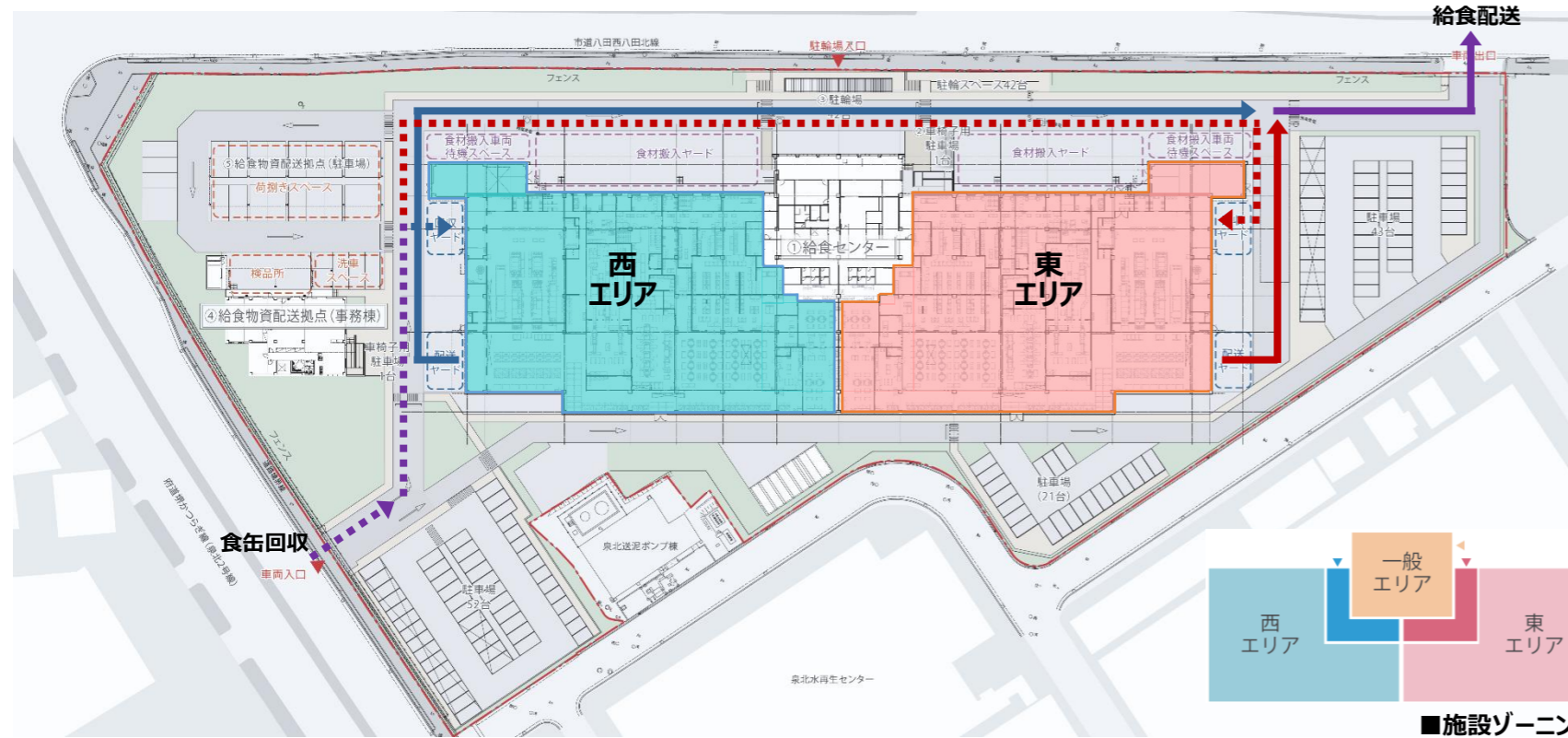
- ・建設用地 堺市中区八田西町1丁1番13
- ・建築面積 7,919.49㎡ ・延べ面積 9,203.37㎡
- ・階数/高さ 地上2階/11.3m ・構造 鉄骨造
- ・調理能力 最大16,000食/日(中学校29校)

(配送中学校)
 月州・浅香山・殿馬場・三国丘・大浜・陵西・旭・東百舌鳥・八田荘・深井・深井中央・日置荘・南八下・浜寺・上野芝・鳳・津久野・浜寺南・金岡北・八下・陵南・長尾・金岡南・五箇荘・中百舌鳥・大泉・美原・美原西・さつき野



■外観イメージ

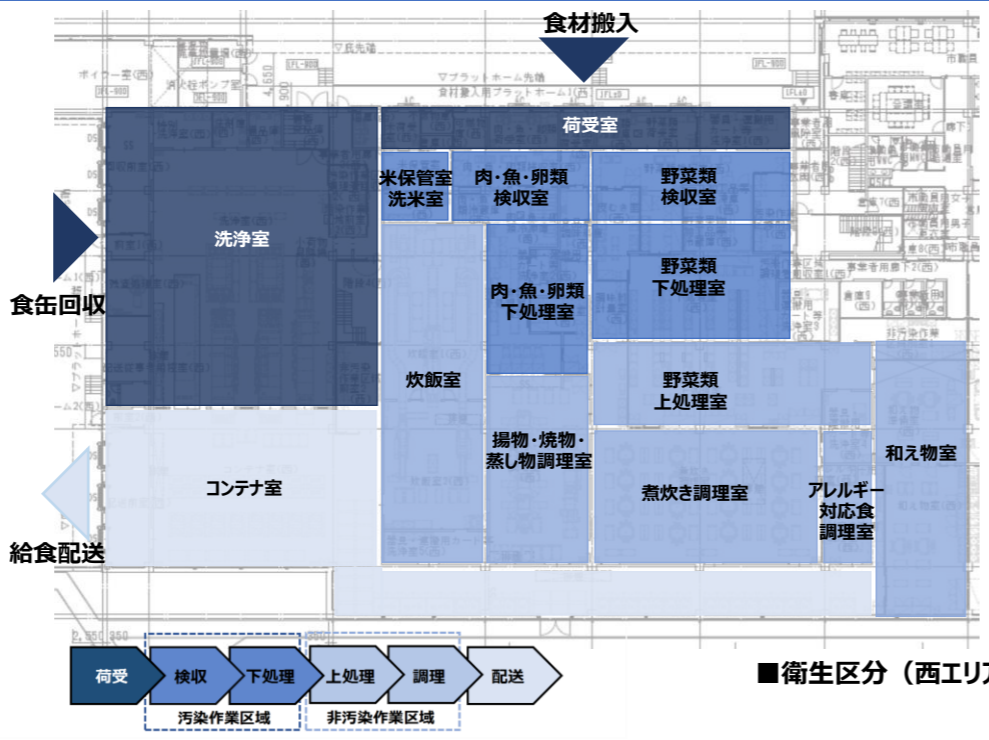
配置計画



■施設ゾーニング

平面計画

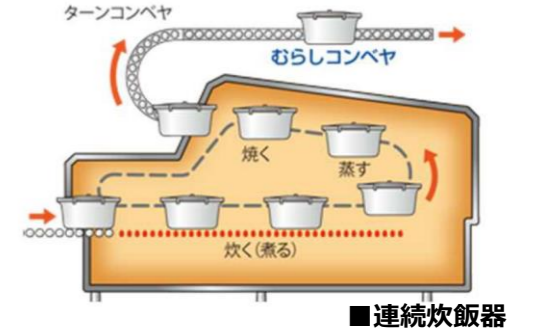
- 衛生面に配慮した諸室ゾーニング・動線計画
 - ・調理エリア内の「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を完全に区分し、衛生管理を徹底。
 - ・食材の荷受けから給食の配送まで、食材や調理従事者が汚染作業区域に逆戻りしない「ワンウェイ動線」を確保。
 - ・下処理後の食材は、パススルー式の調理設備により食材のみが通過する動線とすることで、より衛生的。
 - ・調理従事者の非汚染作業区域への入場時は、「エアシャワー」を必ず通過する動線とし、異物混入を防止。
- 外部からの虫や砂塵等の侵入防止
 - ・荷受室の外扉に「エアカーテン」を設置することで、室外からの空気の流れを遮断し、異物混入を防止。
 - ・コンテナ室と洗浄室の外扉に「ドックシェルター」を設置することで、配送トラックとの隙間をなくし、異物混入を防止。
 - ・学校でノロウイルス等の感染症の発生が疑われる場合に、当該校から返却された食器・食缶を「特別洗浄室」にて洗浄・消毒することで、給食センターへのウイルスの持ち込みを防止。



■衛生区分(西エリア)

設備計画

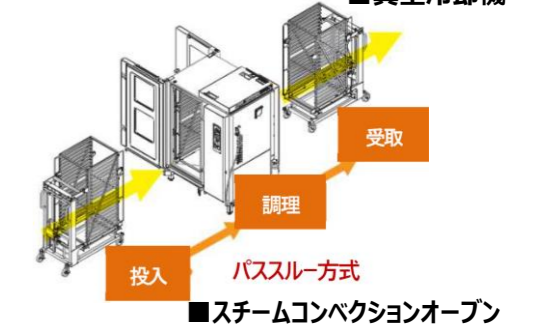
- 全自動連続炊飯機 【炊飯室】
 - ・上下立体2段構造で、下段は「炊く」、上段は「蒸す」「焼く」工程とし、ガスの高火力で炊飯が可能。
- 蒸気式回転釜 【煮炊き調理室】
 - ・短時間で調理できるよう、エリアごとに16台設置。
 - ・釜は、調理中に本体側面に触れても熱くない輻射熱を抑えた製品を採用し、調理従事者も安全で快適な作業が可能。
- 真空冷却機 【和え物室】
 - ・庫内を真空にして気化熱で食材を急速冷却することで、加熱後の食材を衛生的に冷却。冷たい献立の提供が可能。
- スチームコンベクションオープン 【揚物・焼物・蒸し物調理室】
 - ・熱風とスチームの組合せにより、食材の持つ彩りや栄養素を逃さずに調理が可能。
 - ・パススルー式を採用し、加熱前の食材投入と加熱後の食材の受け取りを明確に区分することで、より衛生的。
- 二重食缶
 - ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう、保温・保冷性に優れたステンレス製の二重食缶を使用。
 - ・冷たい献立は、夏の暑い時期でも、冷たい状態で提供できるよう、食缶に蓄冷剤を使用して配送。



■連続炊飯器



■真空冷却機



■スチームコンベクションオープン

環境配慮/防災計画

- 環境配慮
 - ・外壁面を高断熱・高气密化し熱負荷を低減。
 - ・太陽光発電パネル、太陽光と風力によるハイブリッド型LED外灯、省エネ型インバーター制御の冷凍庫・冷蔵庫の設置により、環境負荷を低減。
 - ・高温多湿となる煮炊き調理室や洗浄室の対策として、室内の熱や湿気を重点的に排出させることで、空調負荷を低減。
 - ・マイクロコージェネレーションシステムの自家発電機(35kVA×3台)を設置し、発電時の排熱を食器洗浄機の給湯等に活用。
 - ・調理で出た野菜くずや回収した残食は、粉碎流し台で粉碎し、厨芥脱水機にて処理することで約30%の減量化。

防災計画

- 防災計画
 - ・レスキューフードビークル、移動式回転釜(2台)を備えることで、非常食の備蓄、停電時の携帯電話の充電、屋外での炊出しなど、災害時に活用。



■レスキューフードビークル

食物アレルギー対応

- 食物アレルギー対応調理室
 - ・食物アレルギー対応として、特定のアレルギー物質を除去した給食を調理する専用調理室を設置。
 - ・他の調理室の調理動線と完全分離することで、アレルギー物質の偶発的な混入を防止。
 - ・空調制圧レベルを調理エリア内で最も高くすることで、他の部屋からの空気の流入を防止。
 - ・食物アレルギー対応食専用の調理従事者が調理し、専用容器に配食。

食育推進

- ICTを活用した食に関する情報の発信
 - ・実際に給食センターに入って見学しているように体感できる「バーチャル給食センターコーナー」を給食センターのホームページに整備。
 - ・給食センターの調理従事者と各学校でのリモート通信や、SNSや動画配信チャンネルを通じた交流を実施。
 - ・生徒の食事の栄養価を分析できる食育アプリの活用により、食育活動を支援。