

(仮称) 堺市立第2学校給食センター 施設概要

令和5年7月7日

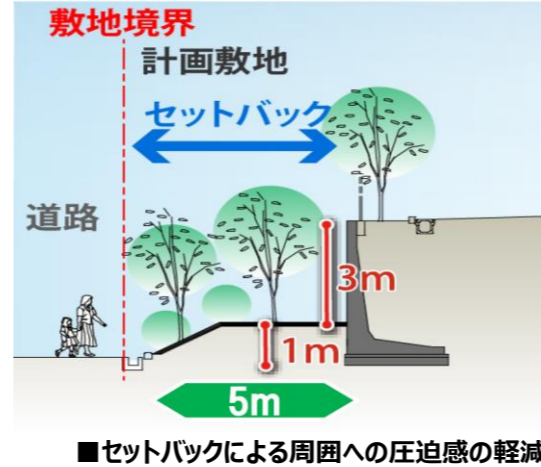
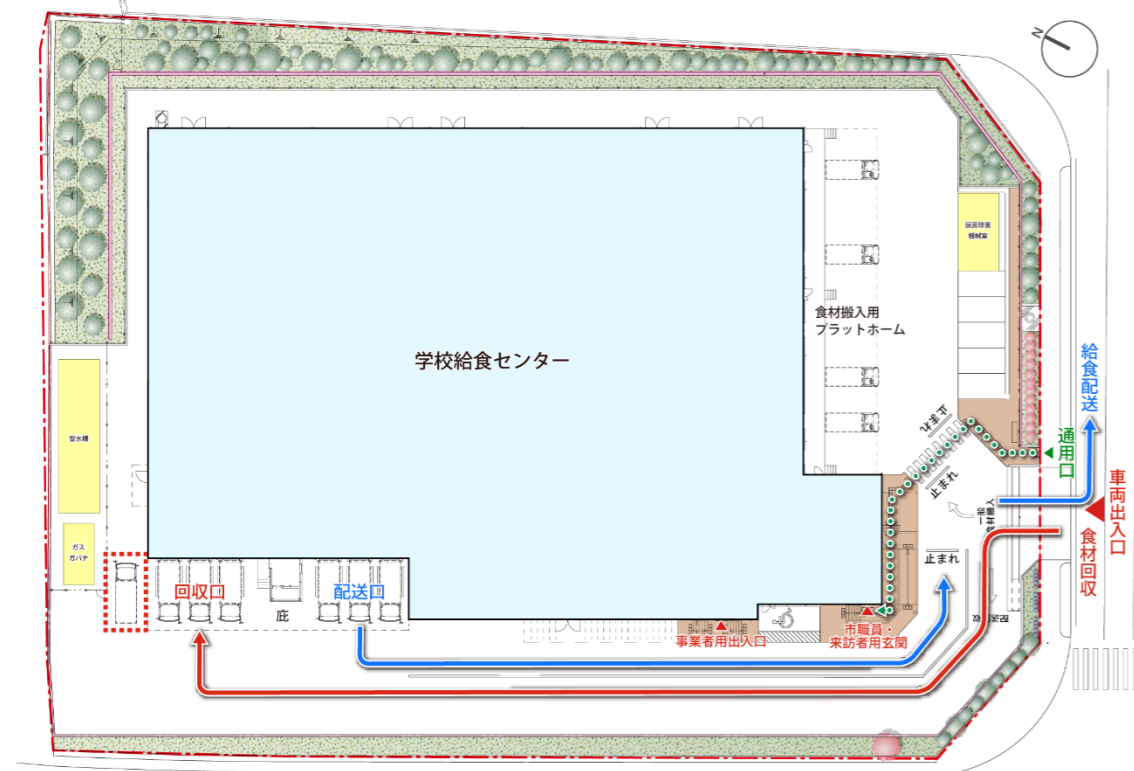
施設計画

- ・建設用地 堺市南区桃山台1丁23番1号
 - ・建築面積 3,449.40㎡ ・延べ面積 4,066.98㎡
 - ・階数/高さ 地上2階/9.95m ・構造 鉄骨造
 - ・調理能力 最大8,000食/日(中学校14校)
- (配送中学校)
 泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉・福泉南・宮山台・若松台・三原台・晴美台・原山台・庭代台・赤坂台・美木多



■外観イメージ

配置計画



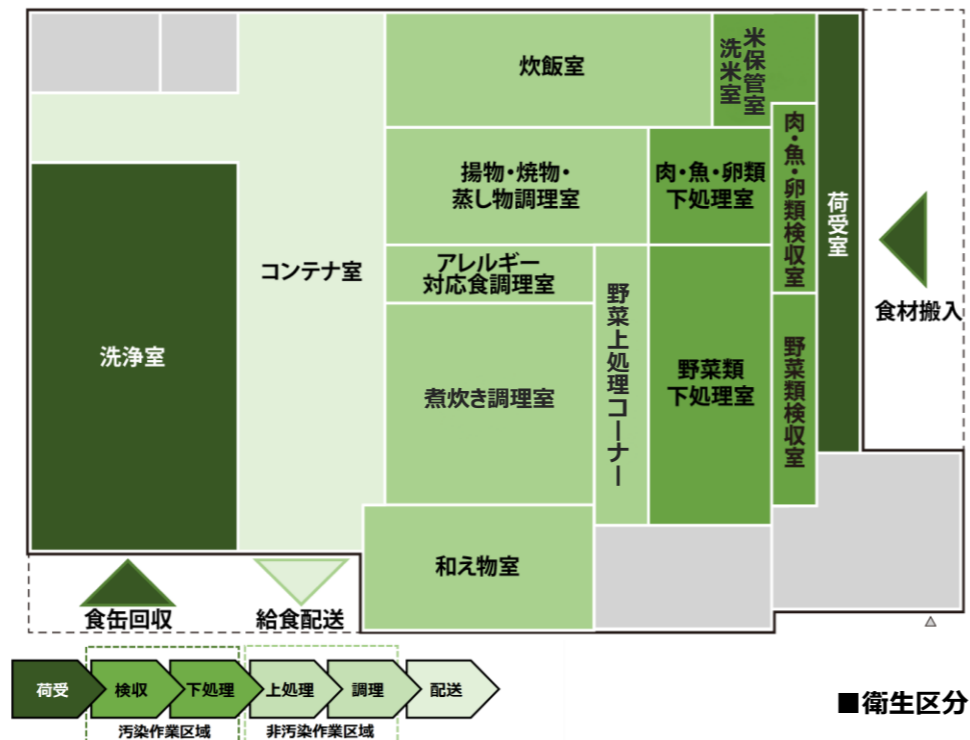
■セットバックによる周囲への圧迫感の軽減



■PPAモデルを活用した太陽光発電設備

平面計画

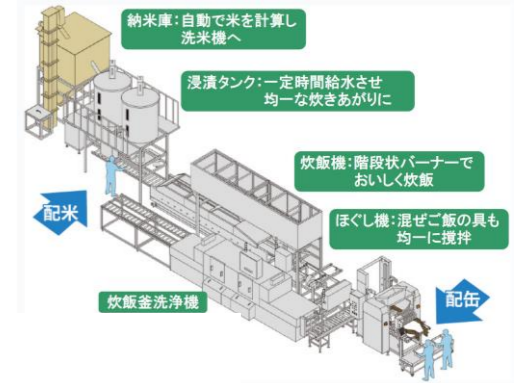
- 衛生面に配慮した諸室ゾーニング・動線計画
 - ・調理エリア内の「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を完全に区分し、衛生管理を徹底。
 - ・食材の荷受けから給食の配送まで、食材や調理従事者が汚染作業区域に逆戻りしない「ワンウェイ動線」を確保。
 - ・下処理後の食材は、パススルー式の調理設備により食材のみが通過する動線とすることで、より衛生的。
 - ・調理従事者の非汚染作業区域への入場時は、「エアシャワー」を必ず通過する動線とし、異物混入を防止。
- 外部からの虫や砂塵等の侵入防止
 - ・荷受室の外扉に「エアカーテン」を設置することで、室外からの空気の流れを遮断し、異物混入を防止。
 - ・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。



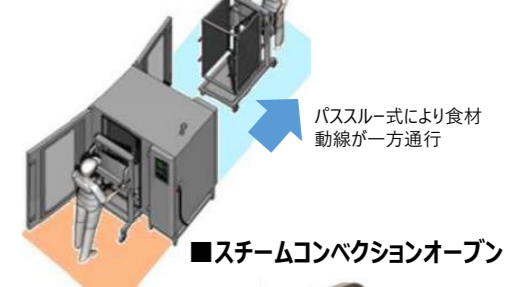
■衛生区分

設備計画

- 全自動連続炊飯機 【炊飯室】
 - ・平置き式で階段状にバーナーを備え、「煮る」「蒸す」「焼く」の各加熱工程に最適な火力を微調整して炊き上げる。
- 蒸気式回転釜 【煮炊き調理室】
 - ・短時間で調理できるように回転釜を15台設置。
 - ・加熱効率の良い蒸気が釜全体を包み込んで加熱するため、ムラなく、素早く加熱調理が行える。
- 真空冷却機 【和え物室】
 - ・最大150kgの食材を約15分で10℃以下に冷却可能。食材を短時間で低温に冷却することで食中毒を防止。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】
 - ・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までの食材の動線が一方通行で、より衛生的。
 - ・温度過昇防止機能や空焚き防止機能等の安全装置により調理中の安全性を確保。
- 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。



■連続炊飯機



■スチームコンベクションオープン



■角形食缶

環境配慮/防災計画

- 環境配慮
 - ・外壁の主要部分には断熱性能に優れたALCパネルを採用し、熱負荷を低減。
 - ・高効率のLED照明や節水型の衛生器具の採用により、環境負荷を軽減。
 - ・PPA(第三者所有モデル)により、太陽光パネル(最大201kW)を設置し、給食センターの年間使用量の約22%を補う。
 - ・消毒保管庫は、リレー運転機能により複数台を順次運転させることで、電気使用の平準化。
 - ・調理で出た野菜くずや回収した残食は、粉碎機内蔵シンクで粉碎後、厨芥脱水機の脱水により体積を1/3~1/5程度に減量化。
- 防災計画
 - ・非常用発電機95kVAを設置し、災害時及び一時的な停電時には、給食センターに備蓄しているレトルト食品を提供可能。
 - ・常駐する配送車両を活用し、災害支援物資等の配送を支援。被災時に備え、支援物資配送訓練等を実施。



■防災訓練の様子

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
 - ・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、ICTカメラによる給食調理のリモート見学環境を整備。
 - ・「給食ができるまで」「正しい手洗いの方法・効果」など食に関する知識が学べる動画や、「日本各地のいろんな給食」「給食の塩分ってどのくらい」など他教科と紐づけた食育動画を給食センターのホームページに整備。