

事業概要

・これまで給食を実施していなかった中学校13校で給食を実施するため、2つの給食センターを整備

・大規模災害時に炊き出しが可能となる防災機能を整備

・備蓄倉庫を設け、本市が備蓄を進めている水、アルファ化米、簡易トイレ、毛布等を備える予定

(※防災対策部)



- ・構造：鉄骨造2階建て
- ・延床面積：3,126.71㎡
- ・調理能力：3,000食/日
- ・備蓄倉庫：171.50㎡(同一棟)
- ・配送校：城北、城西、朝倉、西部、旭、春野



- ・構造：鉄骨造2階建て
- ・延床面積：2,991.08㎡
- ・調理能力：3,000食/日
- ・備蓄倉庫：498.00㎡(別棟)
- ・配送校：愛宕、潮江、一宮、青柳、三里、南海、横浜



平成30年7月31日センター一開所式典 ▶▶▶ 平成30年9月25日センター一運用開始

防災機能

- 発災時には、給食センター内の炊飯室のみを使用
- 連続炊飯機を使用し、炊き出しを実施
- 他の室内を使用することなく、炊き出しができるよう、災害時専用の出入口を設置
- 災害時に、簡単な汁物などが調理できるよう、回転釜を2台設置
- 長浜学校給食センターには、498㎡の備蓄倉庫を整備



発災時に使用する炊飯室



これまでの完全給食実施状況（中学校及び義務教育学校）

親子方式	城東、介良、大津
自校方式	行川学園
センター方式	鏡、土佐山学舎
未実施	城北、城西、愛宕、潮江、一宮、青柳、朝倉、三里、南海、西部、旭、横浜、春野（13校）

平成30年9月25日以降の状況（中学校及び義務教育学校）

親子方式	城東、介良、大津
自校方式	行川学園
センター方式	城北、城西、愛宕、潮江、一宮、青柳、朝倉、三里、南海、西部、旭、横浜、春野、鏡、土佐山学舎（15校）

給食センター施設の概要

(写真は長浜学校給食センター)



【野菜下処理室】

- ・加熱調理する野菜類は、4槽シンクで丁寧に洗浄
- ・葉野菜などの食材は、野菜洗浄機を使用



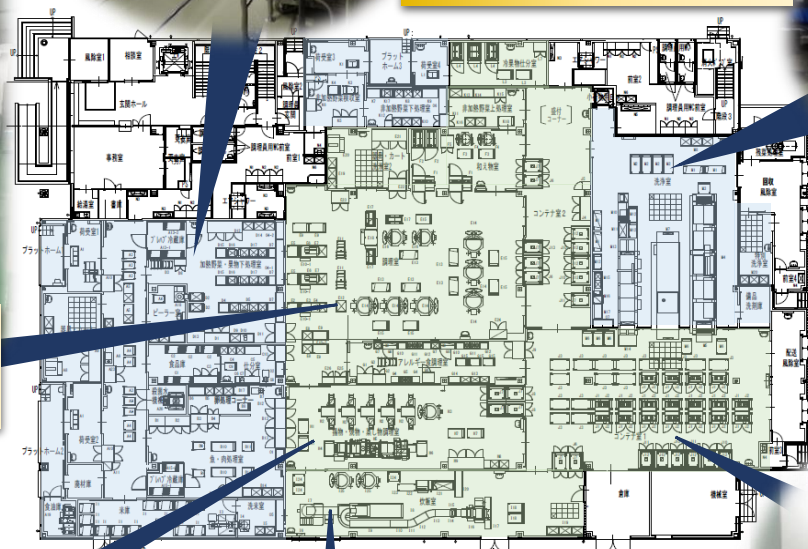
【洗浄室】

- 食器、食缶、コンテナをそれぞれの洗浄機で洗浄



【調理室】

- ・回転釜 8台と蒸し庫を設置
- ・回転釜は6台が蒸気式、2台がガス式



【コンテナ室】

- 洗浄後は、コンテナ室で、天吊り式コンテナ消毒装置や消毒保管庫を用い、消毒・保管



【揚物・焼物・蒸物調理室】

- ・連続フライヤー、コンビオープン 5台、回転釜を設置
- ・コンビオープンは、オープンとスチームの機能を持ち、「焼く」「蒸す」「茹でる」が可能



発災時搬入搬出口

【炊飯室】

- ・連続炊飯機は、1時間に約2,800人分の炊飯が可能
- ・災害時に、簡単な汁物などが調理できるように回転釜を2台設置