

特徴1  
最大5,500食の調理が可能

特徴2  
食材の搬入から給食の回収まで  
作業工程の流れが一方向になる  
構造設計(パススルー方式)

特徴3  
高機能断熱食缶を採用し、  
調理したものを温かいまま・冷たいまま、  
教室まで運ぶことが可能

特徴4  
献立にあわせた食器や箸、  
スプーン、フォークを用意。  
食器も3種類から6種類へ

特徴5  
熱源はLNG液化天然ガス。  
万が一の停電時にも熱と電力を発生して  
5,000食のご飯の炊飯が可能



特集



## 新しい給食センターって どんなところ?

昭和42年に始まった石狩の学校給食。  
50年の節目を迎えた今年、  
新たな「石狩市学校給食センター」で  
給食の提供がスタートしました。

環境に配慮し、  
災害時は炊き出し拠点に

旧石狩地区における学校給食は、「石狩市学校給食センター(通称第1センター)」と「石狩市第2学校給食センター」の2つの施設から提供していました。しかし、建物の老朽化が進み、衛生基準や作業効率の面からも抜本的な見直しが求められ、これらを統合する形で新たな施設を整備することになりました。それが今年4月から始動している「石狩市学校給食センター」です。

\*\*\*

「石狩市学校給食センター」は、鉄筋コンクリート造りの一部2階建て、延べ床面積約3400㎡を有する建物です。1日最大5500食の調理が可能で、市内9つの小学校と5つの中学校に出来立ての給食を届けています。

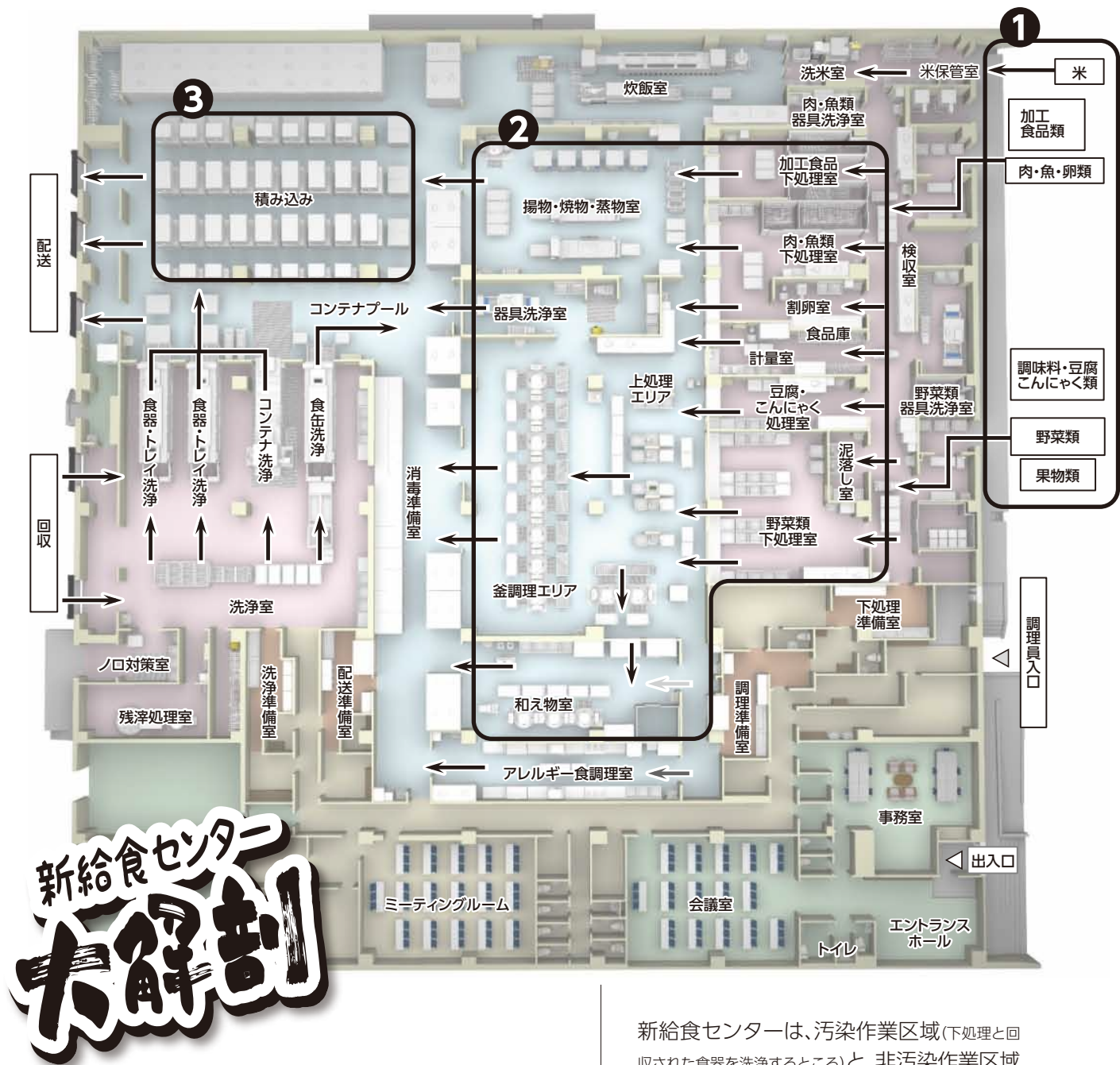
新給食センターは環境に配慮して整備され、施設から騒音や臭い・煙を出さず、排水も浄化して排出するほか、熱源には、パイプラインで石狩

湾新港から供給されたクリーンエネルギーである天然ガスを使用しています。

さらに自家発電機能も備えることで、大規模停電時でもその補助電源を活用し約5千食分の炊飯が可能となりました。今後は学校給食センターが地震や台風などの災害時に炊き出し拠点として重要な役割を担います。



ここでは約40人のスタッフが5,000食を超える給食を作っています。



新給食センターは、汚染作業区域(下処理と回収された食器を洗浄するところ)と、非汚染作業区域(調理・盛り付け作業をするところ)が交わらないように配慮した施設です。

# 新給食センター大解剖



出来立ての給食は消毒済みのコンテナで各学校に配送します。

別の入り口から受け入れ、コンテナごと入る洗浄機や消毒保管庫へと運び、常に衛生的に保っています。

**③** 最後は、消毒されたコンテナで各学校へ配送します。使用後の食器類が入ったコンテナは、配送とは別の入り口から受け入れ、コンテナごと入る洗浄機や消毒保管庫へと運び、常に衛生的に保っています。

**②** 食材の「下処理室」と、調理や盛り付けを行う「上処理エリア」の間にもカウンタや両面扉のついたパズスルー冷蔵庫で仕切りました。食材だけを通して、調理員は往來しないようにするためです。

**①** 新給食センターでは食材の搬入口が「米」「肉・魚・卵」「加工食品」「野菜・果物」と3つの部屋に別れています。これは食材の交差汚染を防ぐためです。

新給食センターはパススルー方式と呼ばれる、人や物の動きを最小限にする「一方方向の構造」になっています。これが従来の施設と最も異なる点です。

## 交差汚染を防ぐ一方方向の構造