

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 热源は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



新しい給食センターって どんなところ?

特集

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、
災害時は焼き出し拠点に

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。

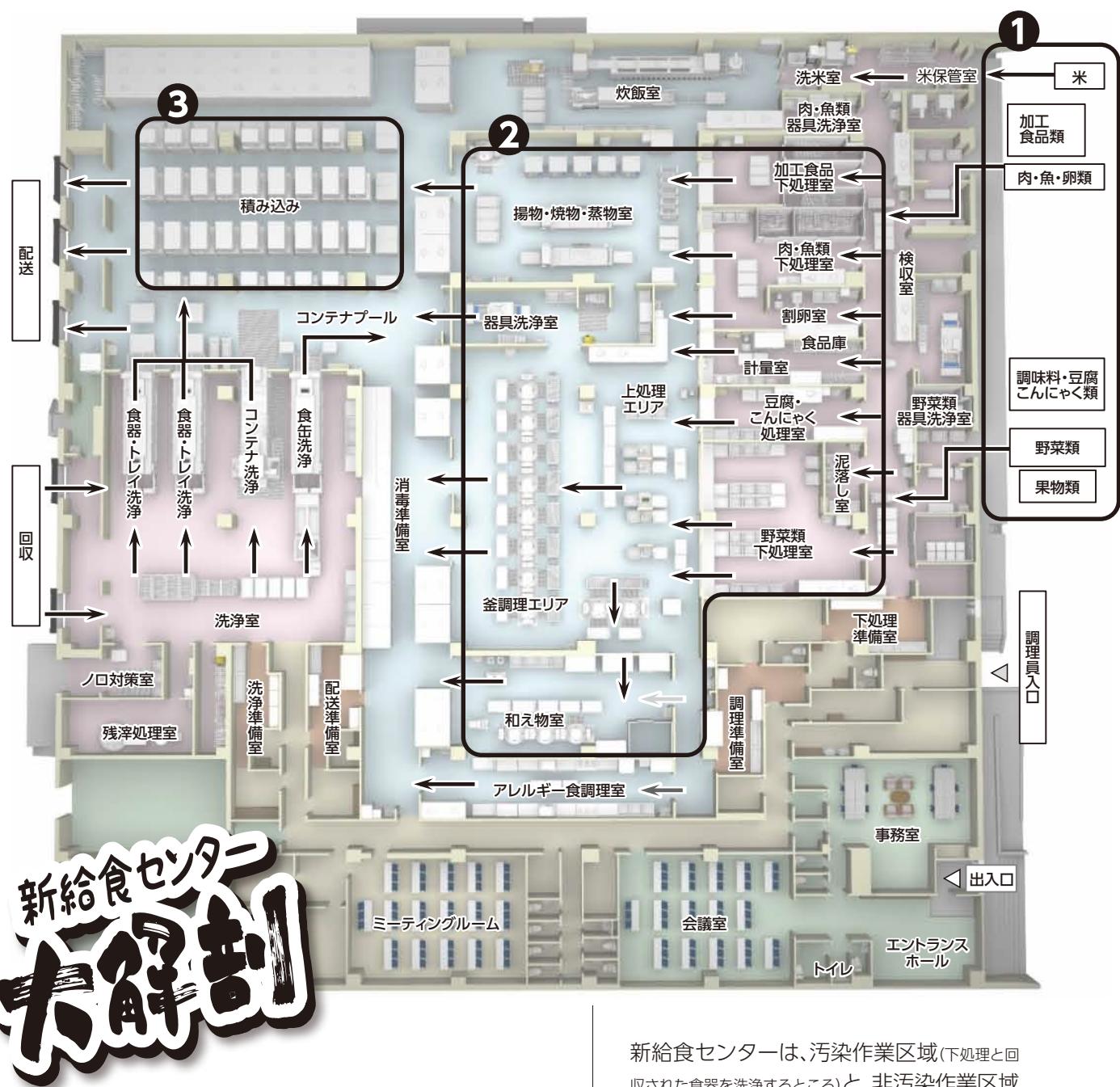
* * *

「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3400m²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。



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。

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。



交差汚染を防ぐ 一方向の構造

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

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。

1 新給食センターでは食材の搬入
□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。

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、もカウンターや両面扉のついたパスルー冷蔵庫で仕切りました。食材だけを通して、調理員は往来しないようにするためです。

3 最後は、消毒されたコンテナで各学校へ配達します。使用後の食器類が入ったコンテナは、配達とは

出来立ての給食は消毒済みのコンテナで各学校に配達します