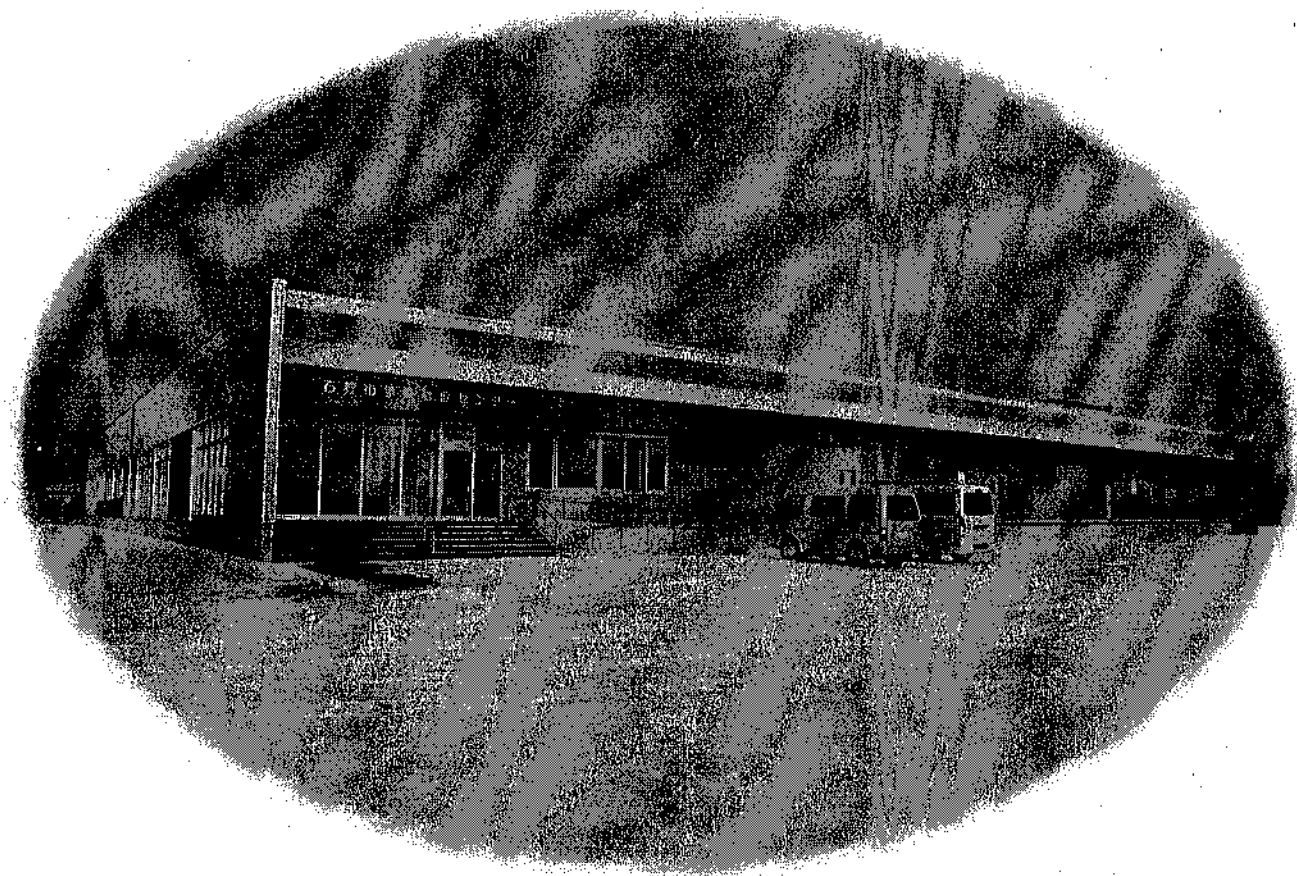


石狩市学校給食センター

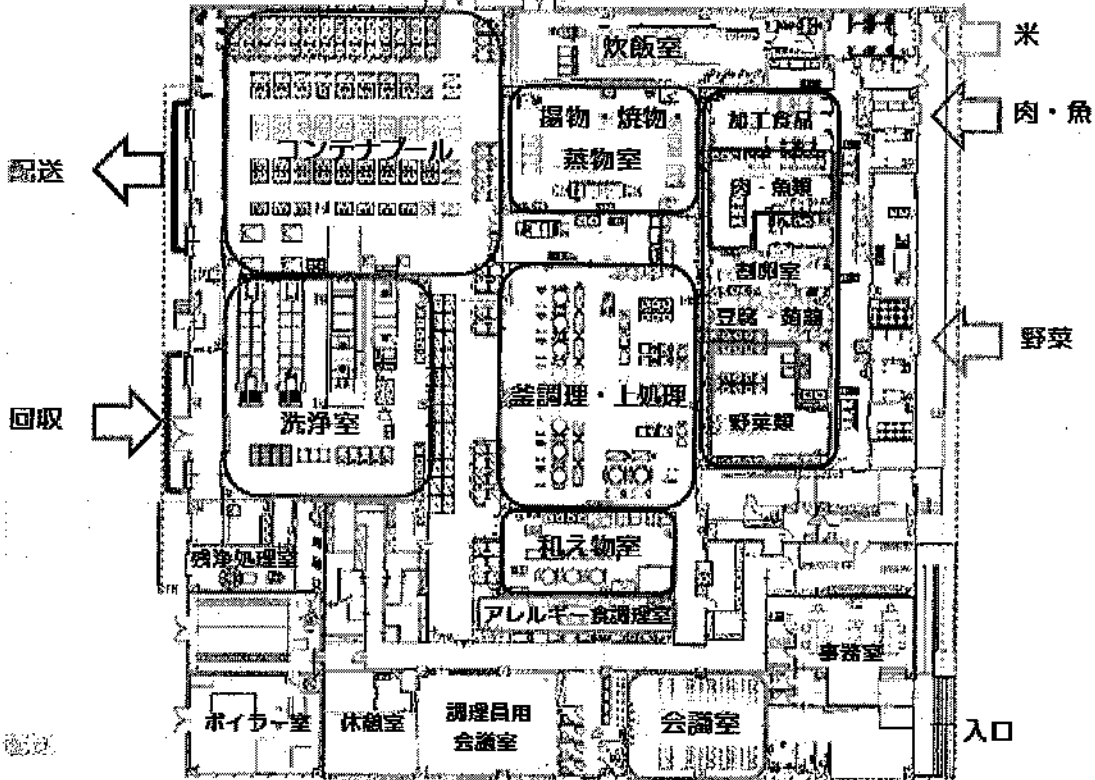


安全・安心、おいしい給食

平成 29 年 2 月
石狩市教育委員会

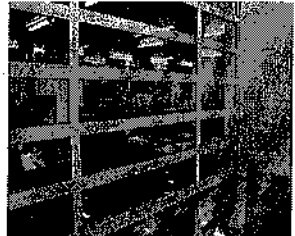
1階平面図

洗浄・消毒 ← 調理 ← 下処理 ← 荷受け&検収



■荷受室
3室に分かれ、入荷時から食材交差を防止します。

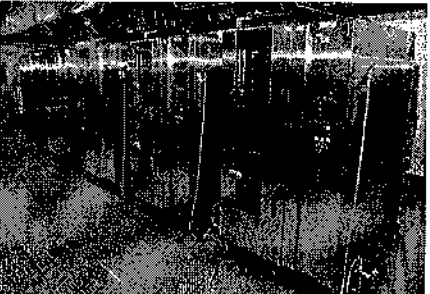
■下処理室
調理室との間は壁で仕切られており、調理員は往来出来ず、食材のみがカウンター上を移動します。(パススルー方式)



■炊飯室
連続炊飯器を兼ね備え、約5,500人分のご飯を炊き上げます。使用しているのは、石狩産米です！



■揚物・焼物・蒸物室
スチームコンベクションオーブンを導入し、献立メニューの幅が広がります！



■釜調理室
熱伝導率が最も良い蒸気回転釜を整備し、焦げることなく均一に調理することが出来ます！



■コンテナプール
食器コンテナを消毒保管します。調理を終えた給食を各教室ごとの食缶などに盛り込み、そして学校ごとのコンテナに積込んだ後、図面の左側の搬出口から配送トラックに積み込みます。



■洗浄室
午後に回収した食器食缶コンテナ等を洗浄します。洗浄後はコンテナプールに戻し翌朝まで消毒保管します。



高性能断熱食缶の使用

温かい食品はあたたかく、
冷たい食品はつめたく保ちます。

6種類の強化磁器食器を使用

カレーのときはカレー皿、
ラーメンのときは丼、など
献立に合った食器を提供します。

はし・フォーク・スプーンは
献立に合わせて提供
食べやすいよう、はし+スプーンや
スプーン+フォークなど
献立に合わせて用意します。

ご飯は自家炊飯で提供
センターで炊き上げたご飯を
教室まで食缶で届けます。

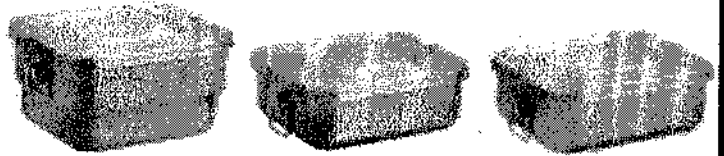
子どもたちが自分たちで盛り付ける
ことができます。

■アレルギー食調理室

今後、アレルギー対応給食
を提供してゆく予定です。

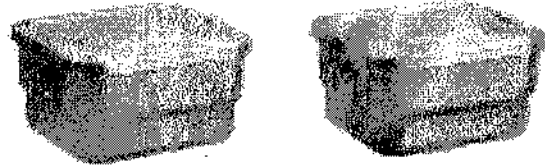


汁食缶 フライ食缶 和え物食缶

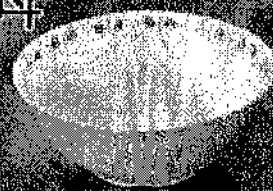


米飯食缶

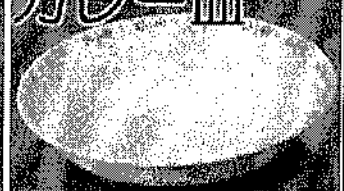
汁食缶



丼



カレー皿



汁碗



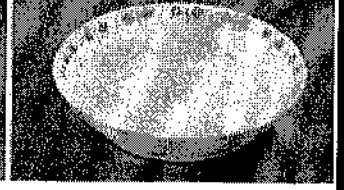
飯碗



小皿

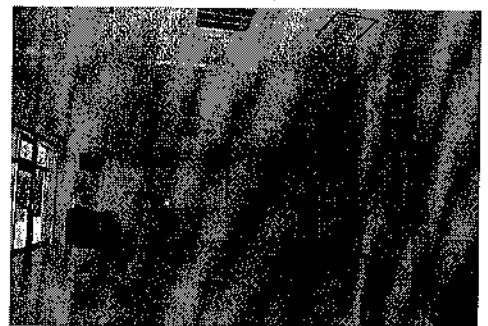


菜皿



■会議室（約40名収容可）

各種食育授業や「大人の食育講座」などの実施。
施設の概要を説明するビデオや、調理場内各所に設置されたモニターカメラによるライブ映像などで厨房の様子をお伝えします。



【石狩市学校給食センター・施設概要】

供用開始		平成29年4月1日
敷地	所在地	北海道石狩市花川北7条1丁目27番地
	敷地面積	10,946.74㎡
	用途地域	準工業地域
	地目	宅地
	建ぺい率	60%
	容積率	200%
建物	用途	給食センター
	構造	鉄筋コンクリート造
	規模	地上2階建
	1階	3,131.90㎡(除害処理施設含む)
	2階	286.56㎡
	延べ床面積合計	3,418.46㎡
システム		ドライシステム
主要な熱源		都市ガス
最大調理能力		5,500食/日
受配校		小学校 9校 中学校 5校

主な特徴

おいしい給食	自家炊飯で適温適量給食
強化磁器食器	飯碗・汁碗・菜皿・小皿・カレー皿・丼
カトラリー	スプーン・フォーク・はし提供
高性能断熱食缶	米飯食缶・汁食缶・フライ食缶・和え物食缶・デザート食缶
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応専用調理室あり
災害対応	炊き出し機能：停電時において、1,000食炊飯可能
クリーンエネルギー	主要な熱源として、LNG(天然ガス)使用

着工	平成27年9月30日
竣工	平成28年12月5日

項目	施工
建築主体工事第1工区	三津橋・半澤・岸本 特定共同企業体
建築主体工事第2工区	榎本・三和・佐藤 特定共同企業体
受変電・弱電設備工事	橋本・治田 特定共同企業体
強電設備工事	北盛・クリヤ 特定共同企業体
給排水衛生設備工事	工成舎・花川土木・大栄地建 特定共同企業体
空気調和設備工事	大栄建工・石狩・厚田 特定共同企業体
厨房設備工事	日本調理機株式会社北海道支店
外構工事	ミナト・林 特定共同企業体
工事監理	北海道建築設計監理株式会社