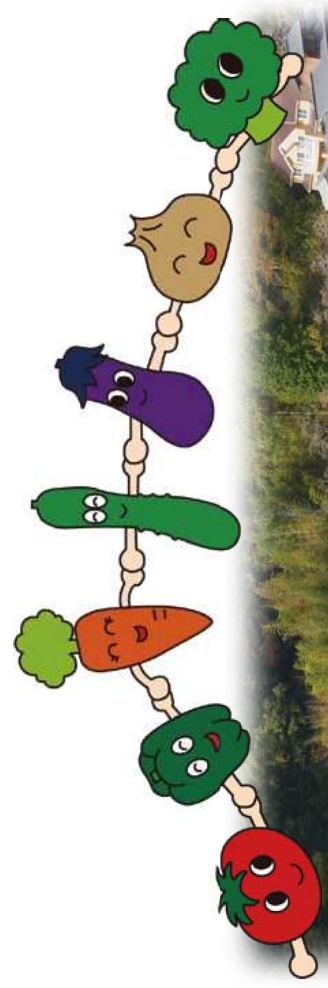


猪名川町立学校給食センター

安全で安心なシステムを導入した給食施設

猪名川町立学校給食センター



猪名川町

事業費

1,118,000,000 円 (概算)

■建設費	942,110,000 円
■設計監理費	38,000,000 円
■維持管理費	20,400,000 円
■諸経費	32,390,000 円
■副都手数料	85,100,000 円

事業方式

PPP (Public Private Partnership) 官民連携

PPP とは公共施設整備において民間/ノウハウやアイデアを導入して実施するものです。
 民間企業が事業者となり、施設の設計、建設、維持管理、運営業務^{※1}を一括して行います。
 施設を建設後に譲渡する BTO 方式^{※2}を採用しています。
 ※1 今回運営業務(調理、配送)は町が運営で行っています。
 ※2 BTO→Build(建設) Transfer(譲渡) Operate(運営)
 当給食センターは、10年間のリース方式が採用されています。

施設の概要

- 施設名称：猪名川町立学校給食センター
- 竣工年月日：平成 26 年 11 月 28 日
(調理供用日：平成 26 年 9 月 2 日)
- 建築構造：鉄骨造平屋建
- 敷地面積：8,526.69 m²
- 延床面積：2,205.34 m² } 附属棟含む
- 建築面積：2,228.33 m²
- 事業者：大和リース株式会社
- 設計・工事監理：株式会社浦野設計
- 施工：株式会社鴻池組
- 厨房施工：株式会社中西製作所
- 調理方式：ドライシステム
- 調理能力：3,500 食/日(最大 3,900 食/日)
- アレルギー対応：最大 80 食/日
- 対象校：小学校 6 校
中学校 3 校
幼稚園 4 園

お問い合わせ先

猪名川町立学校給食センター

〒666-0236 兵庫県川辺郡猪名川町北田原寺/前 438
 TEL/072-766-0219 FAX/072-766-6604

事業者



大和リース株式会社 神戸支店

〒651-0086 神戸市中央区磯上通 4-1-6 シオノキ神戸ビル 5 階
 TEL/078-291-0813 FAX/078-291-0819



徹底した衛生管理、環境への配慮を実現する 「猪名川町立学校給食センター」

ごあいさつ



この度、待望の猪名川町立学校給食センターが新たに完成いたしました。猪名川町の学校給食は、昭和30年代に小学校から始まっており、昭和42年には、柏梨町内でセンター方式によりスタートしました。

ニュータウン開発等による急激な人口増加により、昭和57年北北原地区に移転して以来、昭和67年より改善の必要が生じた中、衛生基準の改正等にも適合した施設を早期に建設する必要がありました。そこで、プロポーザル方式による提案を受け、英和を結集し平成25年9月に工事着手し、これからの猪名川町を支える子ども達のための待望の新給食センター全施設がこのたび完成いたしました。

新施設は、衛生管理を徹底させるため、床面に水を流さないドライシステム方式を導入し、食育の拠点として子ども達が調理過程や「食」に関する学習のできる見学室兼研修室も整備いたしました。

また、食物アレルギーを持つ子ども達に対応するため、専用の調理室も設置し、アレルギー対応給食を開始しています。

自然豊かな猪名川町の環境を保全するよう配慮し、屋上にはクリーンで大気汚染物質を発生させない20Kwの太陽光発電パネルを設置し環境負荷の軽減に努めております。

更に、保温性の高い食器倉庫へと一新し、「子どもがよろこぶ、おいしい給食」をスローガンに、安全で安心な給食や地産地消をめざして取り組んでまいります。

この給食センターが町の食育の一助となり、町民のみならず親しまれる施設になることを願っております。

最後まで賜りましたが、本学校給食センターの完成にあたり、ご理解ご協力を賜りました地域や工事関係者のみなさまに対し、衷心より感謝申し上げます。申し上げご挨拶いたします。

猪名川町長 福田 長治

平成26年11月

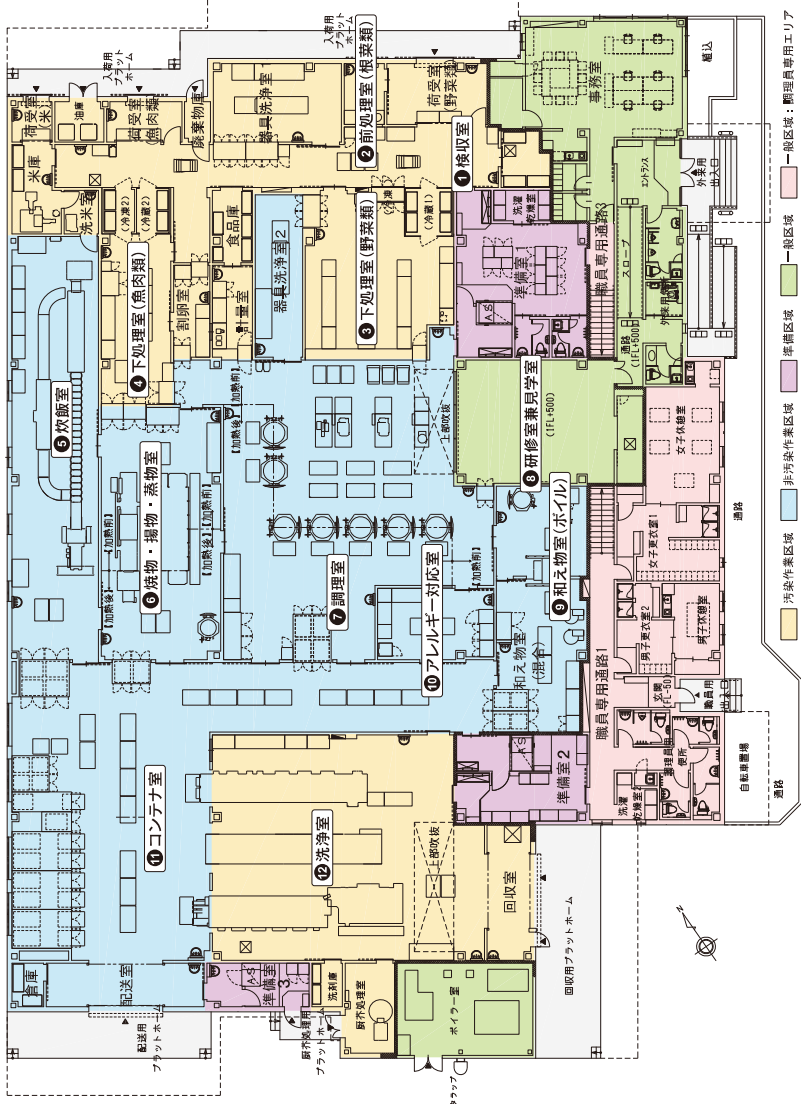
猪名川町立学校給食センターの特徴

衛生管理を徹底した施設

- フルドラインシステムの導入により雑菌の繁殖を防止します
- ファンウェイ方式により工程の導線を一方通行で調理します
- 障壁により汚染区域、非汚染区域を明確化します
- 食物アレルギーを持つ児童生徒に食物アレルギーに対応した給食を実施します



食育授業風景



主な厨房機器



① 検収室
食材の量や状態、品質等を点検する部屋です。



② 前処理室(相野菜類)
球根菜も手摘み(15〜20kg/1回)を使用し根菜類の皮むきを行う部屋です。



④ 下処理室(魚肉類)
食料(魚肉類)の下処理を行う部屋です。下処理後の食材はカウンスターやハイスルー送風扉を介して調理室へ受け渡しを行います。



④ 下処理室(魚肉類)
食料(魚肉類)の下処理を行う部屋です。下処理後の食材はカウンスターやハイスルー送風扉を介して調理室へ受け渡しを行います。



⑤ 炊飯室
自動洗米しガス式連発的機械により大量のご飯を炊飯する部屋です。



⑥ 焼物・揚げ物・蒸物室
焼物・揚げ物・蒸物調理する部屋です。過熱水蒸気を使用し、蒸気室を視しながらモーション調理を行います。



⑦ 調理室
煮炊き調理をする部屋です。下処理室で洗浄した野菜類を均熱し、7台の蒸気回転蓋で煮炊き調理を行います。



⑧ 和え物室(ボイル)
和え物の食材を和え物専用のボイル室とスチームコンベクションオーブンで加熱調理を行い、真空冷却機で約10℃まで冷却する部屋です。



⑩ アレルギーマッチング室
アレルギー調理専用区画した部屋です。区画した部屋で調理することで、アレルギー調理を防止します。



⑩ アレルギーマッチング室
アレルギー調理専用区画した部屋です。区画した部屋で調理することで、アレルギー調理を防止します。



⑫ コンテナ室
食材の冷却やコンテナへの食料、食卓の梱包作業、及び洗浄作業後のコンテナを保管し、状態・品質等を点検する部屋です。



⑫ 洗浄室
回収された食器、食卓、コンテナを洗浄する部屋です。