

施設の特徴

□ドライシステムの導入

完全ドライシステム仕様の施設と各種調理機をはじめ、安全で清潔な環境を整えています。

□明確な作業区域区分

調理場の「汚染区域」と「非汚染区域」を明確に区分し、区域間の移動は食品のみとしています。容器や器具類も区域専用のものを使用し、洗浄も分けて行うことで相互汚染を防ぎます。

□施設内の温湿度管理の徹底

空調設備によって、施設内を常に適切な温度、湿度に保ち、衛生的な環境を実現しています。

□安全な食器

市の花「つつじ」をデザインした軽くて保温性が高く、安全な食器を使用します。

□食育の取り組み

学校教育の生きた教材となるように、提供する給食内容の充実を図るとともに、受配校との連携を深め、食育を推進します。



施設の概要

敷地面積	11476.29㎡	施 工	平成 28 年 7 月 1 日～平成 29 年 6 月 30 日
延床面積	2651.79㎡	開 設	平成 29 年 8 月 1 日
構 造	鉄骨造り平屋建て	調理開始	平成 29 年 8 月 28 日
調理能力	5,000 食 / 日	工 事 費	1,863,202 千円
献立方式	2 本コース献立	設 計	施工管理 建築工事 電気工事
施設形態	ドライシステム	機械工事	厨房機器設置工事 外構工事

案 内 図



東広島市立 東広島北部学校給食センター

〒739-2303 広島県東広島市福富町久芳4361番地1
TEL : 082-430-1112
FAX : 082-435-3330
e-mail : hgh301112@city.higashihiroshima.lg.jp

東広島市立

東広島北部 学校給食センター



東 広 島 市
東広島市教育委員会

食べる つながる 笑顔ひろがる 給食の「わ」

東広島北部学校給食センターは、成長期の児童生徒へ、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、健全な食生活を営むことができるよう食育を推進します。

また、地場産物を活用することにより、食への関心を深め、食に関わる多くの人たちへの感謝の心を育み、学校・地域とのつながりや伝統的な食文化の継承など、給食の「わ」を広げ、子どもたちの笑顔が広がるような給食を目指します。



和え物コーナー



スチームコンベクションオーブンで加熱調理した食材を、真空冷却機で約10℃まで冷却し、専用の冷蔵庫で保管します。その後、専用の4機の和え物釜で和え物やサラダなどを作ります。

アレルギー食調理室



アレルギー対応食の専用調理室です。部屋を分けることで、アレルギーとなる食材の混入を防ぎます。

野菜類下処理室



大型3槽シンクを5レーン備え、葉物、根菜、果物などに分けて洗浄します。

検収室



納品された食材の量や品質、温度、賞味期限などを確認します。食品の相互汚染をさけるために、荷受・検収する部屋を野菜類と肉魚卵類で分けています。

計量室

使用する調味料を一括して計量、管理します。

肉魚卵類下処理室

肉や魚の下味をつけたり、割卵をします。

野菜カットコーナー



下処理室で洗浄された野菜を、料理に合わせて切ります。

焼物・揚物調理室



最新の機械で、温度ムラのない焼物、揚物を大量に調理します。

コンテナ室



食器や配付された給食をコンテナへ積み込み、この部屋からトラックで各学校に配送します。また、洗浄した食器はコンテナごとに熱風消毒するシステムを導入しています。

煮炊き調理室

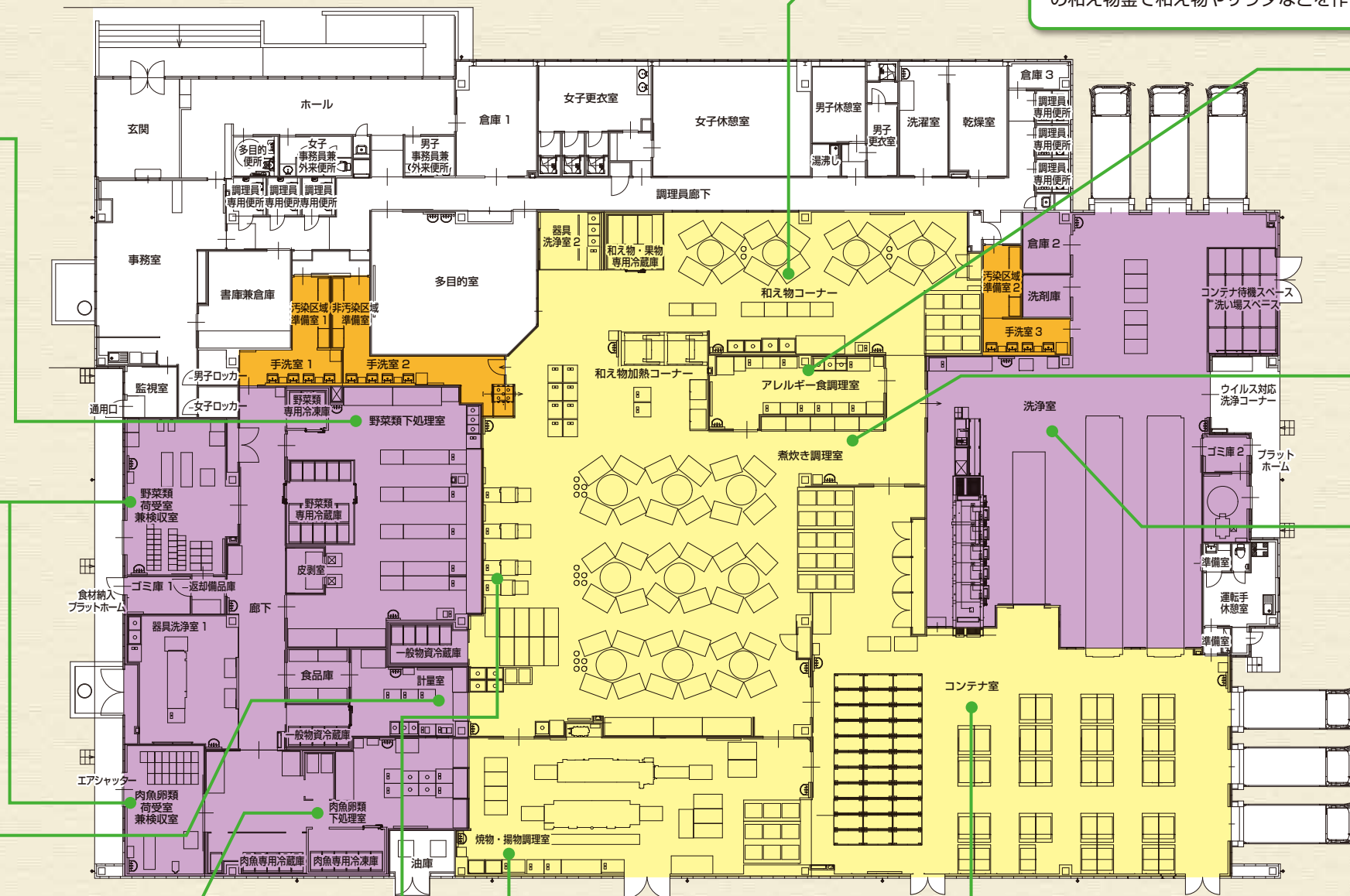


蒸気回転釜9機（400L8機、200L1機）を設置しています。煮物や汁もの、炒め物など煮炊き調理を行います。

洗浄室



返却された食器・食缶・コンテナを洗浄する部屋です。食器洗浄機2機、食缶洗浄機1機、コンテナ洗浄機1機があります。



- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域
- 前室
- その他