

特集

“匝瑳市学校給食センター” 完成

安全・安心でおいしい給食を子どもたちに



夏休みが明けて最初の給食提供日となった9月3日、笑顔で給食を頬張る子どもたち（吉田小ランチルーム）

新たに“匝瑳市学校給食センター”（新給食センター）が完成し、9月3日から市内小中学校、幼稚園への給食提供が始まりました。

新給食センターは、徹底した衛生管理と最新の調理機器を備え、防災拠点としての機能も併せ持ちます。市の将来を担う子どもたちの健康と健やかな成長に向けて、給食センターから安全で安心な給食を届けます。

新給食センターは、従前の八日市場、野菜の面給食センター（旧センター）を統合した施設です。旧センターが稼働後40年近く経過し老朽化が著しいことから、昨年6月に建設に着手し、8月28日に竣工を向かえました。約7200㎡の敷地に鉄骨造り2階建て（延べ床面積約24000㎡）の規模で、一日最大4000食の調理能力を備えます。

新給食センターの特徴

特徴 その1 高度な衛生管理
「ドライシステム」の採用

常に床を乾いた状態に保ち雑菌などの繁殖を防ぐ「ドライシステム」を採用し、床に水を流さずに調理を行うとともに、水が飛散しにくい構造の調理機器を使用しています。施設内の温度・湿度を一定に保つ空調設備と合わせることで、高度の衛生管理と快適な作業環境を確保します。

特徴 その2 作業性と衛生面に配慮
動線確保と明確な区分け

施設内部は、「交差汚染」（病原菌がある食品から他のものに移動すること）のないように、食材の搬入から調理まで、食



匝瑳市学校給食センター外観。前面をガラス張りにし採光性にも配慮した

特徴 その3 米飯給食を推進 「自動連続炊飯ライン」設置

洗米後の米の計量から炊飯、飯缶への盛り付けまでを自動で行う「自動連続炊飯ライン」を設置し、これまで週に3回と「8」の付く日だった米飯給食の提供日を拡大。炊き立てのおいしい地元産米の提供回数が増えました。お米はもちろん匝瑳市産を使用しています。

材・人の動線が交差しない一方通行としました。調理員は直接行き来せず食材だけを受け渡す「パススルー方式」の最室を設置しました。

特徴 その4 災害拠点施設としての役割 炊き出し機能を具備

熱源には電気、ガス、灯油と複数を使用することで、万が一の対応にも配慮しています。1トン以上の備蓄米を確保できるスペースを設け、大規模災害などではガス炊飯による炊き出しが可能です。また、電源確保のために自家発電装置を備えるなど緊急対応施設としての役割も担います。

ドライシステム

床を乾いた状態に保つ設計で雑菌の繁殖を防ぎます。

パススルー方式

明確に区分けし、食材だけを次ラインに受け渡します。

自動連続炊飯ライン

洗米後、計量～炊飯～盛り付けと自動でご飯を炊き上げます。

非常時の炊き出し

備蓄米により非常時でも炊き出しが可能です。

その他の特徴

●見学施設

調理風景が見学できる見学通路があります。また、調理台を備えた会議室では、食育研修が可能です。

●太陽光発電設備

屋上には10キロワットの太陽光発電設備を設置し環境にも配慮。普段は施設内の照明・空調用に利用し、災害時には非常用電源として使用可能です。



施設の概要

所在地	春海1916番地
敷地面積	7,220.85㎡
建築面積	2,291.68㎡
延べ床面積	2,418.12㎡
構造規模	鉄骨造り2階建て
調理能力	4,000食（日量最大） ※平常時3,600食

＜次ページでは、施設内部の紹介をします。＞