

府中市立学校給食センター新築事業について

1 給食センター新築の経緯

府中市立学校給食センター（以下「給食センター」といいます。）は、第一給食センター（小学校）が昭和45年、第二給食センター（中学校）が昭和50年に開設され、既に約40年以上が経過しており、老朽化が著しくなっていることや、安全性の向上、食環境への対応などが求められていることから、平成22年度に、公募市民やPTAの皆様にもご参加いただき府中市学校給食センター施設整備検討協議会を立ち上げ、どのように施設整備をすべきかの検討を行いました。その結果、早急な建替えを行うことが急務であるとのご意見をいただいたことから、給食センターの建替に向けて取り組んでおり、平成24年度に「基本構想」を、平成25年度に「基本計画」、平成27年度に「基本・実施設計」を作成し、現在、建設工事を行っております。今後も、平成29年2学期からの運用開始に向けて取り組んでまいります。

2 新給食センターの概要

(1) 所在地 府中市朝日町3-13-7

(2) 施設のコンセプト 「給食提供の拠点」、「府中っ子の食育の拠点」及び「児童・生徒と市民のための新しい機能の導入」の3つをコンセプトに、安全・安心でおいしい学校給食を提供する施設とします。

(3) 能力 全市立小・中学校に対応し、1日当たり22,000食の提供を可能な施設とします。

(4) 建物概要 建築面積 7,392平方メートル
延床面積 14,305平方メートル
構造・階数 鉄骨造・地上3階

1階－調理室

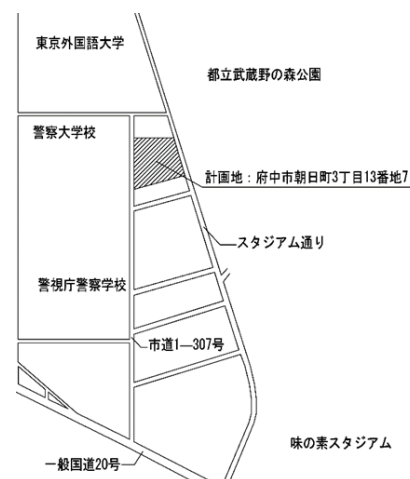
2階－見学通路、会議研修室、調理実習室

3階－アレルギー対応調理室、炊飯室、洗浄・保管室

(5) 新センターの主な特徴

◆安全・安心な学校給食を提供するために

- ・小学校と中学校の調理ラインを分離し、食中毒等の事故のリスク分散を図ります。
- ・調理作業中に床面に一切水を流さないドライシステムを導入します。
- ・食材の流れの一方通行化による衛生管理の徹底を図ります。
- ・汚染・非汚染区画を明確に区分し交差汚染リスクのない配置にします。



調理前後で、区画を分けることで、温度管理や空調の効率化を図ります。



調理ラインをわけ、食材の交差がないようにします。



汚染・非汚染区画は食材のみを受け渡します。

◆おいしい学校給食を提供するために

- ・これまでどおり、冷凍食品などを使わない手作り給食を継続するための厨房設備を導入します。
- ・混ぜご飯や炊き込みご飯にも対応した温かいご飯の提供が可能な炊飯施設を導入します。
- ・新鮮な地場産野菜などの活用を促進します。



スチームコンベクションオープン
焼く、蒸す、蒸し焼きなど多彩な新しい献立が可能となります。



電気式回転釜
カレーのルーなどが調理できるよう、微妙な温度調整が可能です。



連続式炊飯システム
炊き込みご飯も調理可能な、連続式炊飯システム導入し、米飯給食を充実します。

◆府中っ子の食育の拠点とするために

- ・調理工程を見学でき、展示物など見て触れて体系的に学ぶことができる見学通路を設置します。
- ・食に関する講義ができる会議研修室や親子料理教室等ができる調理実習室を設置します。



見学通路は、中2階的に設置し、臨場感にあふれた空間とします。



給食調理教室や親子調理体験教室が実施可能な調理実習室とします。



実物の厨房設備を設置し、体験できる空間を設置します。

◆食材納入から調理まで、独立したアレルギー対応調理室を設置します。



荷受→調理→配缶までを他とは完全に独立したアレルギー対応調理室とします。

※なお、平成30年度からは、アレルギー対応品目を現在の卵、ナッツ類、飲用牛乳、果物に加え、新たに乳・乳製品、エビ・カニに拡大し除去・代替対応をします。

◆調理業務の一部を民間に委託します。

新センターでは調理に必要な人員が増加することから、小学校調理、炊飯調理を新たに民間に委託します。ただし、献立作成や食材選定などは市が責任を持っておこないます。

3 今後の予定 平成29年6月末
平成29年度2学期

施設竣工
供用開始