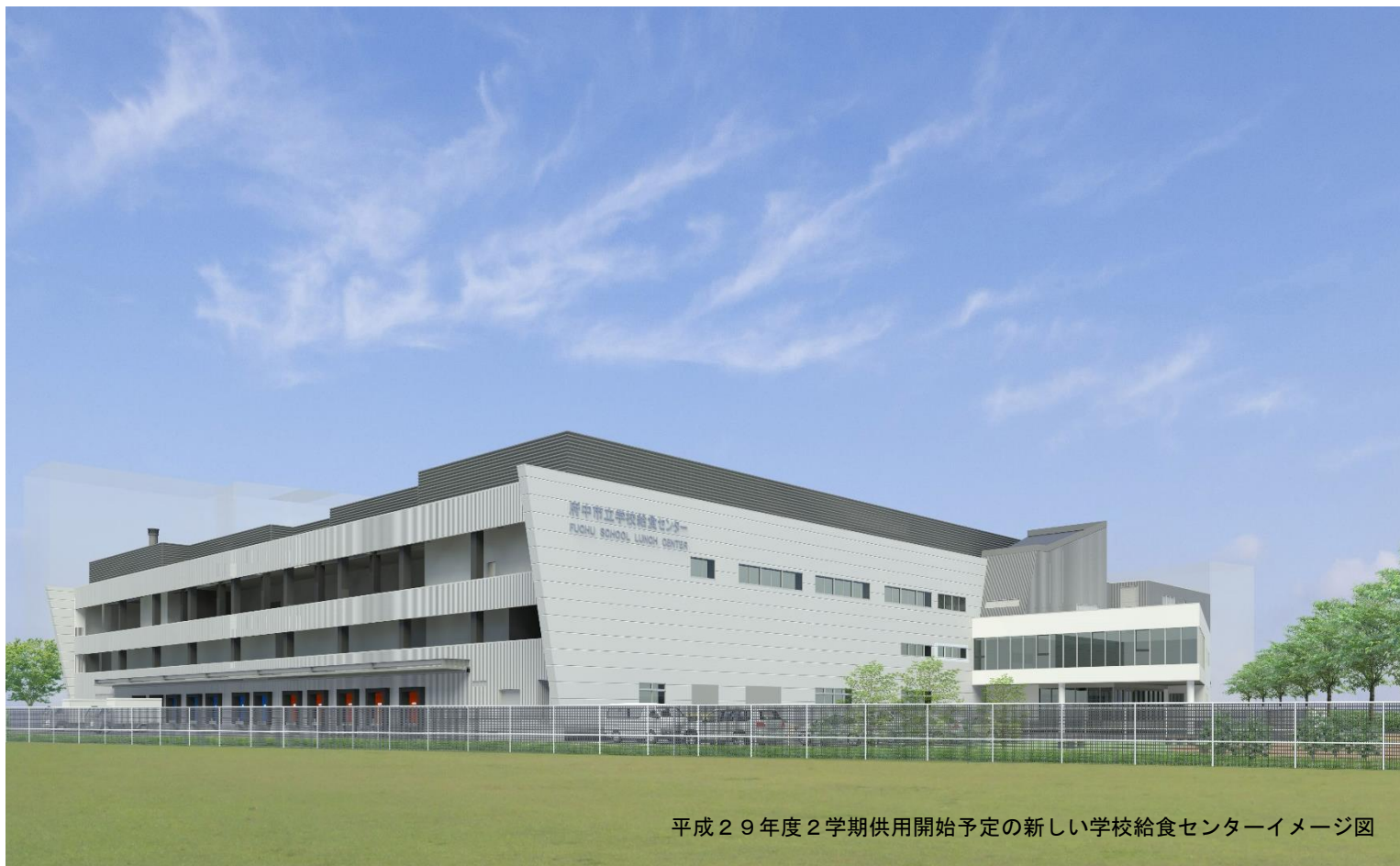


府中市新給食センターについて



平成29年度2学期供用開始予定の新しい学校給食センターイメージ図

平成28年4月
府中市教育部学務保健課

1 経緯

現在の給食センターが老朽化していることから（第1給食センターが昭和45年に開設、第2給食センターが昭和50年に開設）、給食センターの建替に向けて取り組んできました。平成28年4月から建設工事がはじまり、平成29年度2学期より新給食センターから給食の提供ができるよう進めています。

検討経過

平成22年度	市民参加による施設検討協議会
平成24年度	基本構想
平成25年度	基本計画
平成26～27年度	基本・実施設計
平成28年4月	工事着工
平成29年度2学期	供用開始予定

現在のセンターの写真（第一学校給食センター外観）



新給食センター 南東側からのイメージ図

2 概要

現在は、小学校19校及び全中学校が給食センター方式、小学校3校は自校調理方式で学校給食の提供を行っておりますが、自校調理方式校も老朽化が進んでいることから、平成29年度2学期より市内のすべての小・中学校に新給食センターから給食を提供します。

場 所 府中市朝日町3丁目13番地

敷地面積 13,000.07m²

建築面積 7,392.35m²

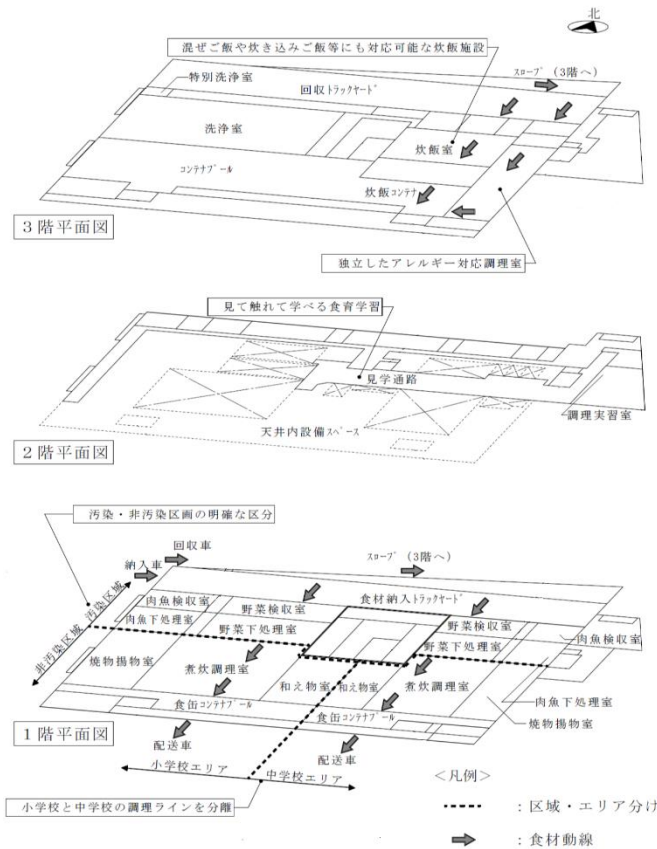
延床面積 14,305.29m²

構造・階数 鉄骨造・地上3階

1階 小・中学校調理室、事務室等

2階 見学通路、会議研修室、調理実習室、食堂、休憩室等

3階 洗浄室、炊飯室、アレルギー対応調理室等



3 新給食センターの特徴

○安全・安心な施設です。

新給食センターでは、学校給食衛生管理基準に基づき、調理区域を分けるほか、床面に水を流さないドライシステムの採用など、食中毒等の発生リスクを抑えた施設とします。また、調理室内の環境を整えることで、菌等の発生リスクを抑えます。



新給食センター 煮炊調理室イメージ図

現在の給食センター調理現場



○おいしい給食を提供します。

新給食センターでは、現在の手作り給食を引き継げる調理機器を導入するほか、新たに炊飯施設を導入することで、炊き立てのご飯を提供します。

スチームコンベクションオーブンなどの新しい機器により蒸し野菜なども可能となり、献立の幅も広がります。

保温性の高い二重食缶を新たに採用し、あたたかい給食を提供します。

手作りグラタン（例）



※新給食センターになっても引き続き行います。

食材の選定は、保護者、学校の先生、栄養士、調理員で構成する食材選定委員会で選定します。

カレーをルーから作ることやスープを出汁からとることや、ハンバーグ・グラタンを冷凍の二次加工品ではなく、食材から作る手作り給食を続けます。

国産品をなるべく使います。

食材選定会の様子



給食



給食



アレルギー対応食



○新たにアレルギー対応の専用調理室を設け、食材混入リスクを抑えたアレルギー対応食を提供します。

※新たなアレルギー対応については現在検討を進めておりますが、現在の検討案としては、卵、ナッツ類、エビ・カニ、乳・乳製品、果物に対応した除去・代替食を提供していく予定です（エビ・カニ、乳・乳製品は、平成30年度からの実施を予定しています）。

○食育について

新給食センターは、本市の食育の拠点として活用できるよう整備します。

子ども達には、施設を直接見学し、体験することで、食育につなげていくとともに、保護者や市民の皆様にも、施設を見学いただき、お子様と同じ給食を試食していただくなど、食について考える機会を設けます。

調理実習室では、新たな献立を保護者の方や地域の方と検討することや、レシピ紹介、給食の人気メニューの紹介、地元食材を使った料理講座など様々な活用が可能であると考えています。

また、現在行っている学校訪問も引き続き行い、配膳の指導や、給食に対する意見などを直接伺い、献立内容などに反映していきます。

試食会の様子



新給食センター 見学通路のイメージ図

学校訪問（食育授業）



新給食センター

調理実習室の
イメージ図