

新学校給食センター整備の基本方針

昭和44年9月に開設した学校給食センターは、学校給食を取り巻く環境が変化してきた中でさまざまな課題を抱えていました。そこで、新学校給食センターの整備に向け、令和4年3月に「赤穂市新学校給食センター整備基本計画」を策定し、令和4年度から建設用地の取得、「設計施工一括発注方式」による事業者の選定を行い、令和5年度から3か年計画で整備工事を実施し、令和7年9月から稼働開始となりました。

基本理念

学校給食の充実と衛生管理など安全性の向上を図る

基本方針

- ①安心・安全な学校給食の供給
- ②栄養バランスに配慮したおいしい給食の提供
- ③食育の推進
- ④食物アレルギーへの対応
- ⑤環境への配慮
- ⑥経済性・効率性に配慮した整備・運営
- ⑦災害時への対応



旧学校給食センター

施設・設備の特徴

高度な衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に適合したドライシステムを採用し、施設内の温度・湿度を一定に保つ空調設備を合わせることで、高度な衛生管理と快適な作業環境を確保しました。また、配送車と建物の接続部分を密閉型の出入口とするドックシェルターにより、積込・回収時の外気の流入を抑制し、内部の温湿度の保持、ホコリや虫の侵入を抑制します。

動線確保と明確な区分け

給食調理に関わるエリアは壁や扉等で作業区域を明確に区分し、食材の荷受けから調理、配送まで、食材・人の動線が交差しない「ワンウェイ動線」としました。調理員が食材だけを受け渡す「パススルー方式」の調理・洗浄機器を設置しています。

食育の推進

給食を「生きた教材」として食育を推進するため、調理の様子を見学できるエリア、食や給食をテーマとした展示スペース、移動式調理台を配置した調理実習室、体験コーナーを設けています。

食物アレルギー対応

特定原材料2品目（乳・卵）の除去食を調理し、専用容器にて提供するアレルギー対応調理室を整備しました。

環境への配慮

LED照明や太陽光発電パネル（40kW）の設置に加え、調理中に発生した野菜くずや残渣等の生ゴミの量を減容する厨芥処理システムを導入しました。また、配送車両に電気自動車1台を導入しています。

防災・災害支援機能

非常食や防災用品を保管できる備蓄倉庫を設け、大規模災害等では移動式煮炊き釜等を使って屋外で炊き出しが行えるよう、配送車の車庫を「炊き出しエリア」として整備しました。



赤穂市立学校給食センター

〒678-0173 兵庫県赤穂市浜市317番地
TEL：(0791)48-7151 FAX：(0791)48-1540
E-MAIL：kyusyoku@city.ako.lg.jp

赤穂市立学校給食センター

－より安心・安全な学校給食の提供に向けて－



赤穂市立 学校給食センターの 施設案内

2F 見学通路・食育展示コーナー

学校給食をテーマとした展示スペース、各種体験コーナーを設け、食に関する知識を楽しく学ぶことができます。上処理室や煮炊き調理室が見学できます。



見学通路



回転釜



手洗い体験



試作室

新メニューの試作、料理教室、食材パネルを活用した学習などを行います。



汚染作業区域

荷受室・検収室

魚肉卵類と野菜類を別々の部屋で荷受けし、規格・鮮度・数量等を確認します。専用容器に移し替え、各室に振り分けて収納します。



その他区域

準備室

エアシャワーで衣服のチリやホコリを除去し、手洗い・消毒を行い、作業の準備を整えます。



汚染作業区域

魚肉卵下処理室

魚・肉・卵がほかの食材と混在しない環境で下処理や味付けをします。



非汚染作業区域

揚げ物・焼物調理室

連続式フライヤーやスチームコンベクションオーブンを使用して、揚げ物・焼き物・蒸し物などを調理します。



非汚染作業区域

煮炊き調理室

蒸気式回転釜を使用して、汁物・煮物・炒め物を調理します。



非汚染作業区域

コンテナ室

調理した給食をコンテナに入れて学校へ配送します。また、洗浄を終えた食器類・食缶・コンテナを乾燥消毒保管します。



汚染作業区域

洗浄室

学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを洗浄機で洗います。食器はカゴに入れたまま洗浄します。



汚染作業区域

野菜下処理室

野菜や果物の洗浄を行います。四槽シンクで確認しながら異物を除去します。



非汚染作業区域

アレルギー食専用調理室

食物アレルギーを有する児童・生徒のために、アレルゲン除去したアレルギー対応食を調理します。



非汚染作業区域

和え物室

加熱した食材を真空冷却機で急速冷却し、和え物やサラダを調理します。



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- その他区域

施設概要

- 敷地面積: 6,557.67㎡
- 建築面積: 1,866.52㎡
- 床面積
 - 1F: 1,772.87㎡
 - 2F: 655.00㎡
 - 延床: 2,427.87㎡
- 構造: 鉄骨造・2階建て
- 調理能力: 4,600食/日(配送校: 26校園)
- 供用開始: 2025年09月
- 附属設備: エレベーター、小荷物専用昇降機、太陽光発電設備(40kW)
- その他建築物: 配送車庫、工作・整備室、備蓄倉庫・倉庫、ゴミ庫

