

ニュースレポート

令和7年7月11日

報道機関各位

教育委員会 学校給食センター

タイトル 赤穂市新学校給食センター竣工式について

下記のとおり報告いたしますのでよろしくお願いいたします。

行事・事業名	「赤穂市新学校給食センター」竣工式
日時	令和7年8月5日（火） 10：30～
場所・住所	赤穂市立学校給食センター（赤穂市浜市317番地）
趣旨・目的（PRしたいこと） 赤穂市新学校給食センターの竣工式を次のとおり挙行します。 1. 竣工式 10：30～12：00 （1）テープカット（玄関前） （2）式典（2階会議室） ＊開式に先立ち10：15より坂越中学校和太鼓部の演奏を行います 2. 市民見学会 14：00～16：00（2階見学ホール）	
問い合わせ先	部課係名：教育委員会 学校給食センター 担当者名：正木、山田 電 話：48-7151 FAX：48-1540

○添付資料（有）無） ○ホームページへの掲載（有）無） ○議会報告（有）無）

赤穂市立学校給食センターの竣工式を開催します

昭和44年9月に開設された学校給食センターは、建物・設備の経年劣化に加え、学校給食を取り巻く環境が変化してきた中で様々な課題を抱えていました。

このような施設が抱える諸課題を整理し、将来にわたって安全で安心な学校給食を安定的かつ継続的に提供するため、令和4年3月に「赤穂市新学校給食センター施設整備基本計画」を策定し、令和5年度から3か年計画で新学校給食センターの整備に取り組んできました。

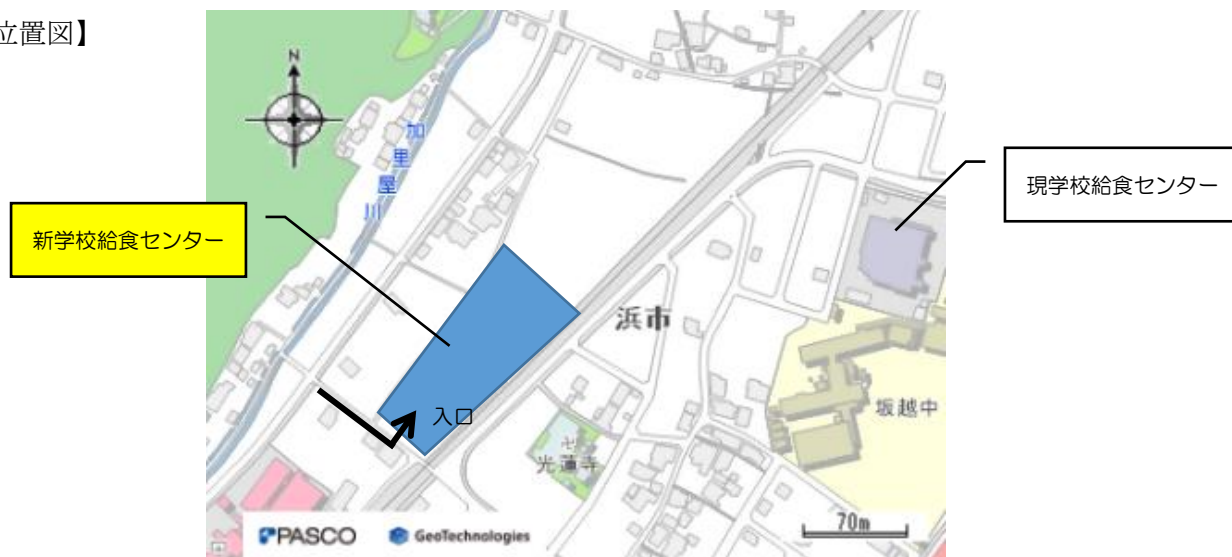
この度、「赤穂市立学校給食センター」が完成し、令和7年9月から市内26校園に学校給食を提供するため開業準備を進めています。

つきましては、下記のとおり竣工式を開催いたしますので、お知らせします。

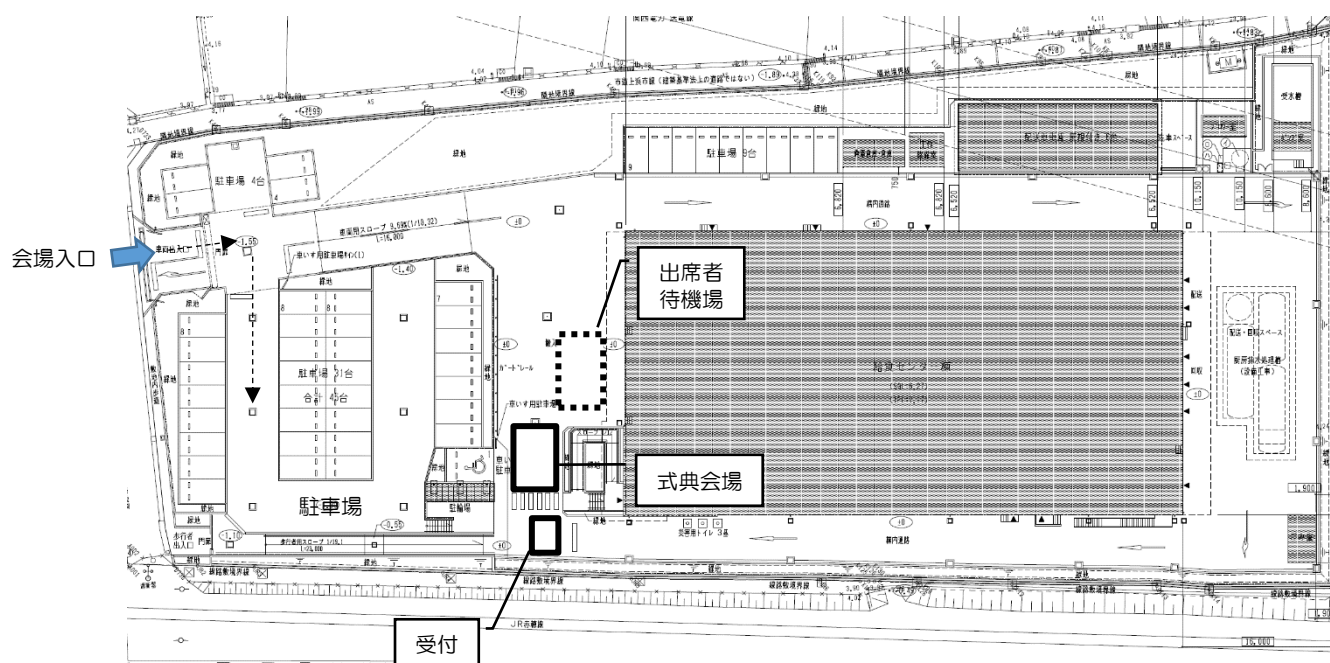
記

1. 日 時 令和7年8月5日（火）10時30分～12時（10時受付開始）
2. 場 所 赤穂市立学校給食センター（赤穂市浜市317番地）
3. 内 容 テープカット、式典
＊竣工式後に参加者向けの施設見学会を行います。一般の方はご参加いただけませんので予めご了承ください。
4. 参加者 約50名（市長、教育長、市議会議員、教育委員 外）
5. 施設見学会 市民への施設見学会を次のとおり開催します。
 - (1)日 時 令和7年8月5日（火）14時～16時
 - (2)場 所 赤穂市立学校給食センター 2階見学ホール
 - (3)連絡事項
 - ・当日は調理業務を行っていません。また、衛生管理作業を行いますので、調理場内への立入りはできません。予めご了承ください。
 - ・開催時間内であれば、いつご来場いただいてもかまいません。
 - ・入口で検温と手指消毒をしていただきます。また、体調がすぐれない場合はご来場をお控えください。
 - ・敷地内駐車場は限りがありますので、ご注意ください。

【位置図】



【竣工式 会場図】



* 玄関前でのテープカット後、給食センター棟内2階会議室にて式典を執り行います。

赤穂市新学校給食センターの概要

1 所在地

〒678-0173 赤穂市浜市3 1 7 番地

2 施設概要等

- (1) 敷地面積 6,557.67 m²
- (2) 給食センター棟 延床面積：2,427.87 m²（1階 1,772.87 m² 2階 655.00 m²）
構 造：鉄骨造2階建
- (3) 最大調理能力 4,600 食／日
- (4) その他構築物 配送車車庫、備蓄倉庫・倉庫、受水槽ポンプ室、駐輪場 外
- (5) 事業手法 設計施工一括発注方式（DB方式）
代表企業 阿比野建設株式会社（建設）
構成企業 株式会社浦野設計関西支社神戸事務所（設計、工事監理）
株式会社森崎組（建設JV）
株式会社中西製作所神戸営業所（調理機器）

3 施設の特徴

○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・回収の外気の流入を抑止し、内部温度の保持、ホコリや虫の進入を抑制します。

○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や体験コーナー、調理実習室を設けています。

○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、専用容器で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。