

# 千葉県横芝光町学校給食センター

古水 豪 (こすい たけし) 株式会社中西製作所 営業部営業企画課 課長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。今回は「給食センター」の事例を取り上げる。

## 1. はじめに

横芝光町は平成18年に横芝町と光町が合併した町で、両町ともセンター方式で運営していたが、施設・設備面の老朽化を踏まえ、平成19年度に議会、教育関係者等による横芝光町学校給食センター建設委員会を設置、平成22年度建設工事を着手した。オール電化方式の採用し、最新式の「連続炊飯システム」や「カゴごと洗浄機」を導入した「安心・安全」で「質の高い」学校給食の提供を心がけている。

また、極力地元食材を活用することで「千産千消（千葉の千）」を推進する食育推進拠点として重要な役割を担っている。



施設外観

## 2. 施設概要

名称	横芝光町学校給食センター
所在地	千葉県山武郡横芝光町富川 12114-1
敷地面積	2,549.08 m <sup>2</sup>
建物面積	1310.95 m <sup>2</sup>
構造規模	鉄骨造 2階建
竣工	平成23年3月
工期	平成22年6月18日～平成23年3月25日
設計監理	(株)千都建築設計事務所
施工	建築・設備・電気 (株)畔蒜工務店 厨房・(株)中西製作所

## 3. 給食概要

食数	2,300食
配送対象	小学校7校 中学校2校
献立数	1献立
調理内容	主食、主菜、副菜、汁物
使用食器	PEN食器（飯椀、汁椀、角仕切り皿） トレー
使用食缶	角型二重食缶（飯・汁物・和え物） フライパット（揚げ物・焼き物）
食器洗浄方式	カゴごと洗浄方式

## 4. 事業計画

横芝町センターは昭和41年、光町センターは昭和54年に開設されたが、老朽化が著しく、平成18年の横芝町と光町の合併を機に、学校給食衛生管理基準に基づき衛生管理の徹底を図った新センター計画が開始された。