

食のまち 御前崎市学校給食センター 学校給食施設整備事業支援業務について

澤田 政志 （さわだ まさし）一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 厨房機器部会委員

要約 御前崎市が管轄する12の教育機関へ給食を提供する新学校給食センターは、1日最大約3,200食を提供することができ、厳しい衛生管理基準を満たすことはもちろん、アレルギー食の提供や新鮮な地元食材を生かした給食を提供するための手作り調理室を設け、安全安心でおいしく、魅力ある給食の提供と幅広いニーズに対応する。また、設備面では施設の稼働状況に合わせた空調の運転管理や太陽光発電設備、エコキュート等を活用し省エネ化を図り、環境にも配慮した施設である。今回はこの施設を中心に構想段階から設計・施工、運営に至るまで日本エレクトロヒートセンターが行ってきた「学校給食施設整備事業支援業務」について紹介する。

1. はじめに

御前崎市は、平成16年4月に榛原郡御前崎町と小笠郡浜岡町が合併した。1982～83年に建てられた御前崎、浜岡の両学校給食センターの老朽化に伴い、近年の厳しい衛生管理基準を遵守し、太陽光発電設備・エコキュート等を活用した省エネルギー・省資源の環境に配慮したオール電化施設を令和3年9月御前崎市池新田に移転建設した。また、アレルギー専用調理室・手作り調理室を設け、幼稚園・こども園5園、小学校5校、中学校2校の計12施設に1日最大3,200食、アレルギー対応60食を対応できる施設である。

2. 施設概要

所在地：御前崎市池新田 7563-5

竣工年：2021年7月

給食開始：2021年9月

延床面積：2,386㎡

構造階数：鉄骨造 / 地上2階

調理能力：調理食数 最大3,200食 / 日
アレルギー対応食 60食程度

配送先：幼稚園3園、こども園2園
小学校5校、中学校2校

3. 施設紹介

3.1 外観

建物の外観は、外壁を御前崎の海をイメージした青色とし、その外壁の側面には建物の象徴となる白い大壁を設け、大海原に漕ぎ出す船をイメージしている。



建物外観

3.2 センター内レイアウト

学校給食衛生管理基準、衛生管理 HACCP の概念に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域に区画され、調理作業は、作業工程に沿った一方通行動線とし作業エリアごとに汚染リスクを減らす取り組みを実践している。