

# 二宮町 学校給食センター



二宮町



# 給食業務の流れ

## 給食センターの特徴

★オール電化・ドライシステム  
対応で、約2,500食を作ること  
ができる施設です。

★床の色、靴の色で汚染区域と  
非汚染区域を区別しています。

■ や ■ は汚染区域で、泥な  
どがついたものを扱います。

■ は非汚染区域で、きれいに  
保たなければいけない区域で  
す。

★スチームコンベクションオー  
プンの導入により、焼物がで  
きるようになりました。

10

食器は食器浸漬槽に漬けて汚れ  
を落とした後、食器洗浄機で洗っ  
ています。食缶は下洗いの後、  
食缶洗浄機で洗っています。



## 番外

ちょうり調理くずや食べ残しは、なま  
処理機で有機肥料の原料にして  
います。



11

コンテナは勢いよく水がでる  
機械で1つ1つ洗っています。



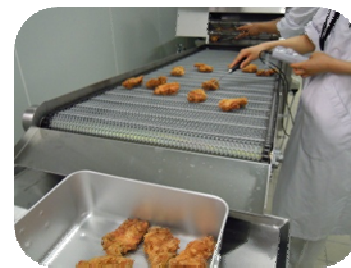
12

洗い終わった食器、食缶やコンテナは消毒  
のできる大きな保管庫にしまします。



5

大量の揚げ物をいっきに揚げられる大きな揚げ物機があります。ちゃん  
と火が通っているかどうか中心の温度を測ってから配缶しています。



4

仕分室はしょうゆや塩、  
みそなど、味付けには  
かせない調味料を量  
りだしする部屋です。



2

ここは検収室。納品される物資の数や  
品質に問題がないかを毎日チェックし  
ています。



納品でーす！

1

3箇所ある前室は手を洗ったり、  
消毒したり、靴を履き替えるなど、  
作業前の準備を行う部屋です。



9

大きなお釜が5つ並んでいます。この5つのお釜で小中学校5校  
分のカレーなどの煮物や汁物、炒め物を作っています。



8

和え物調理室では、加熱し  
た野菜を真空冷却機で  
急速に冷やし調理します。



7

全部で3台あるスチームコンベクションオーブ  
ンは焼物や蒸し物ができます。魚の大きさにも  
よりますが、1台、1回で焼魚を最大約400個  
焼けます。



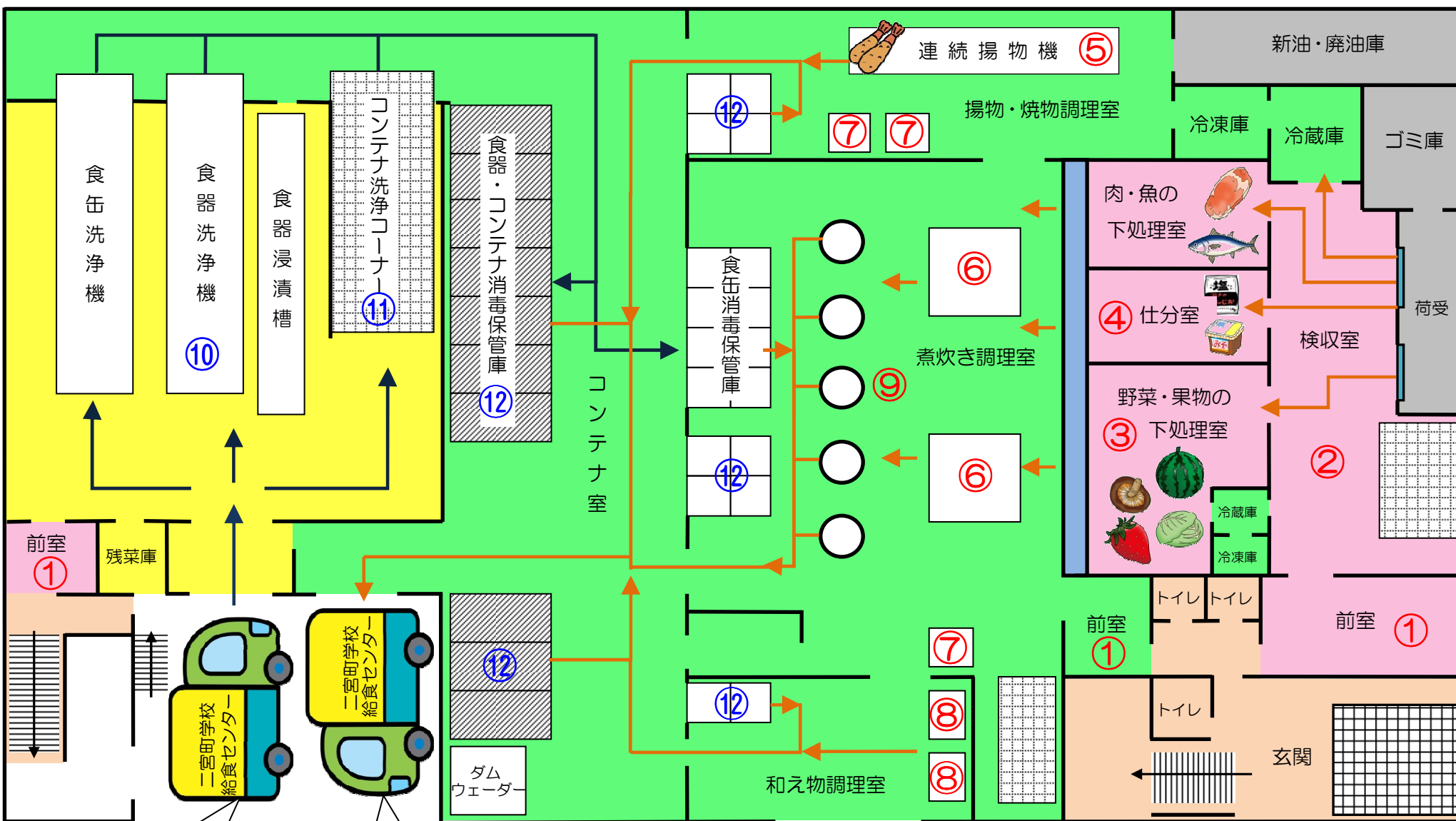
6

ここには、スライサーな  
ど野菜を細かく切る  
機械が3種類あります。



3

野菜や果物は下処理室で3度洗  
いし、大まかに切ります。





# はぐく ぎゅうしょく こころとからだを育む給食



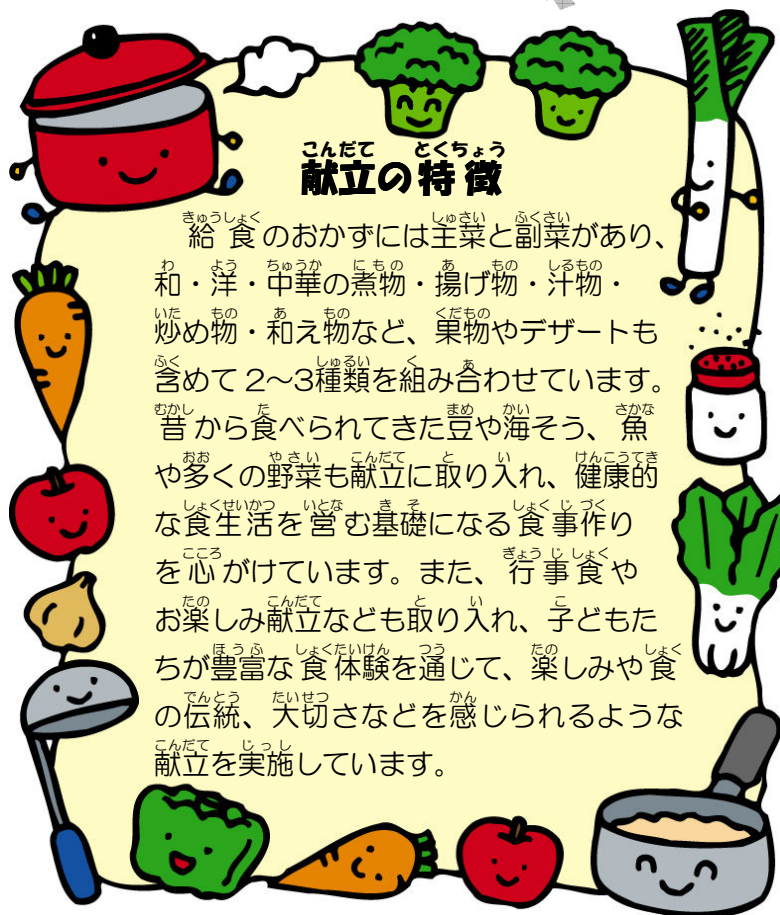
あんぜん あんしん  
**安全・安心を**

**モットーに**



学校給食は、子どもたち一人一人に安心して食べてもらえるよう、食中毒防止を目的とした安全な給食作りを心がけています。

学校給食の衛生基準に沿って、調理食品はすべて85℃以上まで加熱し、中心温度を記録しています。また、原材料はできるだけ地場産、国内産で遺伝子組み替えのない食品を使用しています。すべてとはいきませんが、手作りでできるものは手作りし、なるべく素材を生かす薄味で添加物の少ないもの、アレルギーの少ないもの、旬の食材とるように、体によくおいしいものを心がけています。



## こんだて どんちゅう 献立の特徴

給食のおかずには主菜と副菜があり、和・洋・中華の煮物・揚げ物・汁物・炒め物・和え物など、果物やデザートも含めて2～3種類を組み合わせています。昔から食べられてきた豆や海そう、魚や多くの野菜も献立に取り入れ、健康的な食生活を営む基礎になる食事作りを心がけています。また、行事食やお楽しみ献立なども取り入れ、子どもたちが豊富な食体験を通じて、楽しみや食の伝統、大切さなどを感じられるような献立を実施しています。

## がっこうきゅうしょく しせつがいよう 学校給食センター施設概要

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 1. 名称    | 二宮町学校給食センター                |
| 2. 所在地   | 神奈川県中郡二宮町 緑が丘1-12-1        |
| 3. 敷地面積  | 1,700.72㎡                  |
| 4. 建築構造  | 鉄骨造2階建て                    |
| 5. 建築面積  | 1,068.75㎡                  |
| 6. 延床面積  | 1,421.08㎡                  |
|          | 1階 1,087.86㎡               |
|          | 2階 333.22㎡                 |
| 7. 調理能力  | 2,500食/日                   |
| 8. 工期    | 建設工事：平成21年6月5日～平成22年7月31日  |
|          | 外構工事：平成21年5月22日～平成22年7月31日 |
| 9. 施工業者  | 建設工事：匠建設 株式会社              |
|          | 外構工事：有限会社 野川工業             |
| 10. 設計監理 | 株式会社 日立建設設計 横浜支社           |
| 11. 事業費  | 建設工事 708,960,000円          |
|          | 外構工事 11,235,000円           |
|          | 設計監理費 47,145,000円          |
|          | 土地購入費 140,554,199円         |
|          | 備品購入費 6,498,517円           |
|          | 計 914,392,716円             |

## 二宮町学校給食センター

〒259-0132 神奈川県中郡二宮町緑が丘1-12-1  
TEL・FAX 0463-71-3488