

## 施設概要

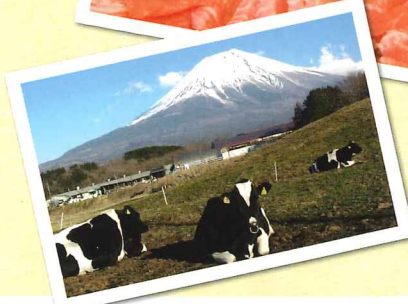
竣工年月	平成28年8月
給食開始	平成29年4月
敷地面積	11,469.88㎡
各階面積	1階:3,234.61㎡ 2階:1,318.67㎡ 本体床面積:4,553.28㎡(鉄骨造2階建て)
駐車場	来客者用:31台 職員・従業員用:105台
調理能力	1日最大13,000食
調理方式	調理場内での細菌や衛生害虫の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくするため、調理場の構造及び調理器具類を『ドライシステム』(調理場内の床を乾いた状態に保ち、使用すること)を採用。
給食提供	富士宮市内の小学校・中学校、全35校に給食を提供。献立は、副食の3献立を1回転で調理。
環境への配慮	再生可能エネルギー利用の取り組みとして、太陽光発電パネル(電池容量20kw相当)やLED照明を設置。

### 学校給食センター建替事業費

単位:千円

建設工事費	3,390,000
設計・工事監理費	78,000
用地取得費	85,000
備品等購入費	245,000
展示物等製作費	17,000
解体・駐車場整備工事費	130,000
計	3,945,000

豊かな食に  
恵まれて  
います!



### 食のまち富士宮市

豊かな自然に恵まれた富士宮市は、農業が盛んなまちです。朝霧高原の酪農、富士山の湧水を使ったニジマス、標高差を生かした多種の野菜栽培など、豊かな食に恵まれた富士宮市では、「食によるまちづくり」をすすめています。



### 富士宮市教育委員会 教育部学校給食センター

〒418-0112 静岡県富士宮市北山5186番地の1  
TEL 0544-59-2131 FAX 0544-58-8311



## 富士宮市立学校給食センターのご案内

食のまち「富士宮市」から、  
安心で、おいしい給食を。



富士宮市・富士宮市教育委員会



食をつくる、食を学ぶ。

子どもたちの未来を育てる、富士宮市立学校給食センター。

# つくる 安全・安心な給食をつくる

## 効率的な調理

大量調理が可能な最新の厨房設備を整えるとともに、効率と衛生の両面から、「直線ワンウェイ調理」を実現しています。

## 衛生管理の徹底

学校給食衛生管理基準と汚染区域、非汚染区域を厳格に区別する「HACCP」の考え方に基づいて、安全で安心な給食を届けます。

## アレルギー食への対応

食物アレルギーの子どもたちが、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、食物アレルギー対応食を提供します。



アレルギー対応食の例

# 学ぶ 食育について学ぶ

## 食育の学習施設

食育発信の施設として、食べることの重要性や学校給食の大切さ、郷土の食文化、食によるまちづくりの取り組みなどについての「学びの場」を創造します。

## 見学通路「食育のみち」

調理師による作業風景や最新の厨房機器を見学してもらうため、見学通路「食育のみち」を設けています。

## 富士山の眺望

富士山が見える「交流空間」として、エントランスホール、フードギャラリー、多目的ホール、食育テラスを設置しています。



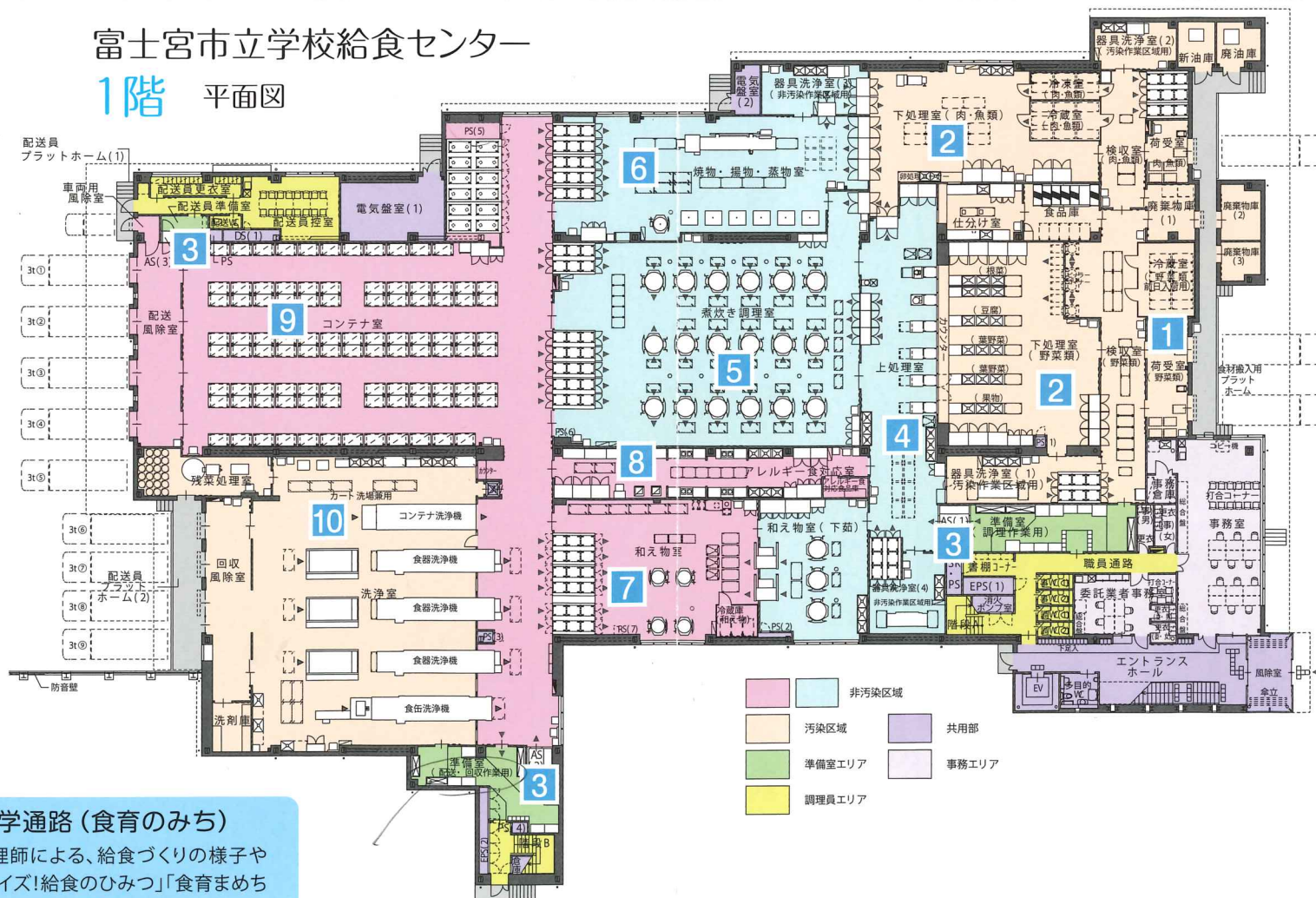
食育テラスから望む富士山



「富士宮の日」の献立

## 富士宮市立学校給食センター

### 1階 平面図



#### 7 和え物室

サラダや和え物を調理します。真空冷却機で和え物用にゆでた野菜類を短時間で冷却し、和え物専用の釜で和えます。果物のカットも行います。



#### 8 アレルギー食対応室

食物アレルギーに対応した給食を調理する専用の部屋です。対応食ごと調理機器や場所を決めて調理します。



#### 9 コンテナ室

調理・配役された給食を気密性のある専用のゲートから配送車に積み込みます。洗浄されたコンテナと食器類は、高温熱風消毒され、保管されます。



#### 10 洗浄室

給食後に回収されたコンテナや食器、食缶などを専用の洗浄機で洗浄します。

#### 1 荷受室・検収室

荷受け、検収作業を行います。荷受室は、肉・魚類と野菜類の2室に分けてあり、異なる食材による交差汚染を防ぎます。



#### 2 下処理室

肉・魚類専用の下処理室では、肉や魚への下味付けなどの下処理を行います。野菜類専用の下処理室では、野菜の洗浄を行います。



#### 3 エアシャワー

非汚染作業区域に入室する前には必ずエアシャワーを使用し、埃や毛髪などの持ち込みを防ぎます。



#### 4 上処理室

下処理した野菜類をカットします。



#### 5 煮炊き調理室

煮物、汁物、炒め物などを調理する部屋です。回転釜は1釜で約1,000人分を一度に調理することができます。



#### 6 焼物・揚物・蒸物室

連続フライヤー、スチームコンベクションオーブンを使用して、天ぷらやフライなどの揚げ物、焼き魚などの焼き物を調理します。



## 2階

### フードギャラリー

映像を通して、学校給食のできるまでや給食施設の紹介をします。

### 多目的ホール

会議室2部屋(36人用、24人用)があり、食に関する講演会や食育講座などに使用できます。

### 見学通路(食育のみち)

調理師による、給食づくりの様子や「クイズ!給食のみみつ」「食育まめちしき」の展示が見学できます。