

施設の概要

●敷地面積	10,606.41㎡
●延床面積	2,967.49㎡（1階2,254.30㎡、2階713.19㎡）
●構造規模	鉄骨造2階建
●調理能力	最大5,000食/日（アレルギー対応食最大50食/日）
●使用熱源	調理機器の熱源はLPガスと電気の併用、蒸気ボイラーの燃料はLPガス
●厨房方式	ドライシステム
●竣工	平成27年3月
●給食提供開始	平成27年4月

建設事業費

実施設計委託料	14,070,000 円
建築工事費	564,840,000 円
電気設備工事費	242,784,000 円
機械設備工事費	572,400,000 円
厨房機器設備工事費	452,520,000 円
工事監理委託料	8,402,400 円
計	1,855,016,400 円

給食提供校

彦根市、豊郷町、甲良町の小中学校
<湖東定住自立圏共生ビジョンに基づく給食提供事業>

●彦根市	東中学校、西中学校、中央中学校、 南中学校、彦根中学校、鳥居本中学校、 稲枝中学校
●豊郷町	豊日中学校
●甲良町	甲良中学校、甲良東小学校、甲良西小学校

彦根市学校給食センターの特徴

- 調理場の床面を常に乾いた状態で使用する衛生的なドライシステム厨房
- 設備機器の機械化や自動化、システム化による業務効率の向上
- 地元産（彦根市・豊郷町・甲良町）の米を使用した自所炊飯
- 同敷地内の彦根総合地方卸売市場から新鮮な食材を調達
- 微生物の力により生ごみを液状化し排水として処理することによる、ごみの減量化



彦根市教育委員会

彦根市学校給食センター

〒529-1152 彦根市安食中町380番地
(彦根総合地方卸売市場敷地内)

TEL:0749-28-8011/FAX:0749-28-8012

E-mail:gakkoukyuusyoku@mx.hikone.ed.jp

交通アクセス

車:国道8号「安食中町」交差点を西に50m

鉄道:JR琵琶湖線「河瀬駅」からタクシー

彦根市学校給食センターの情報はこちらから



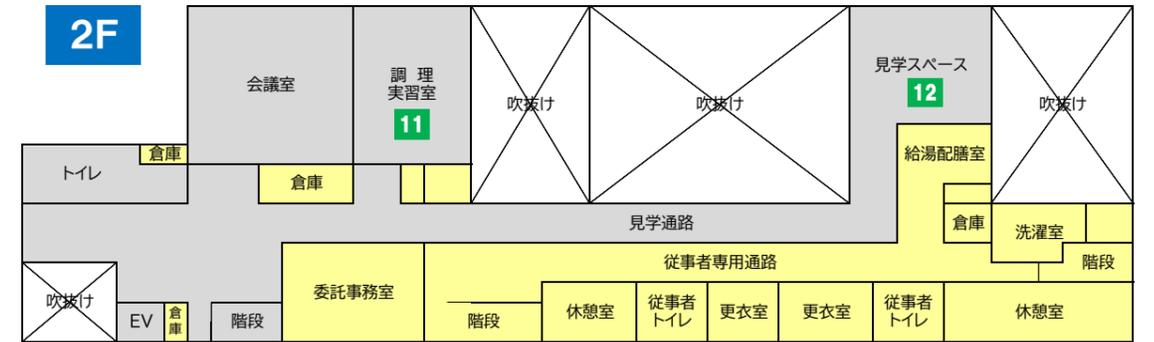
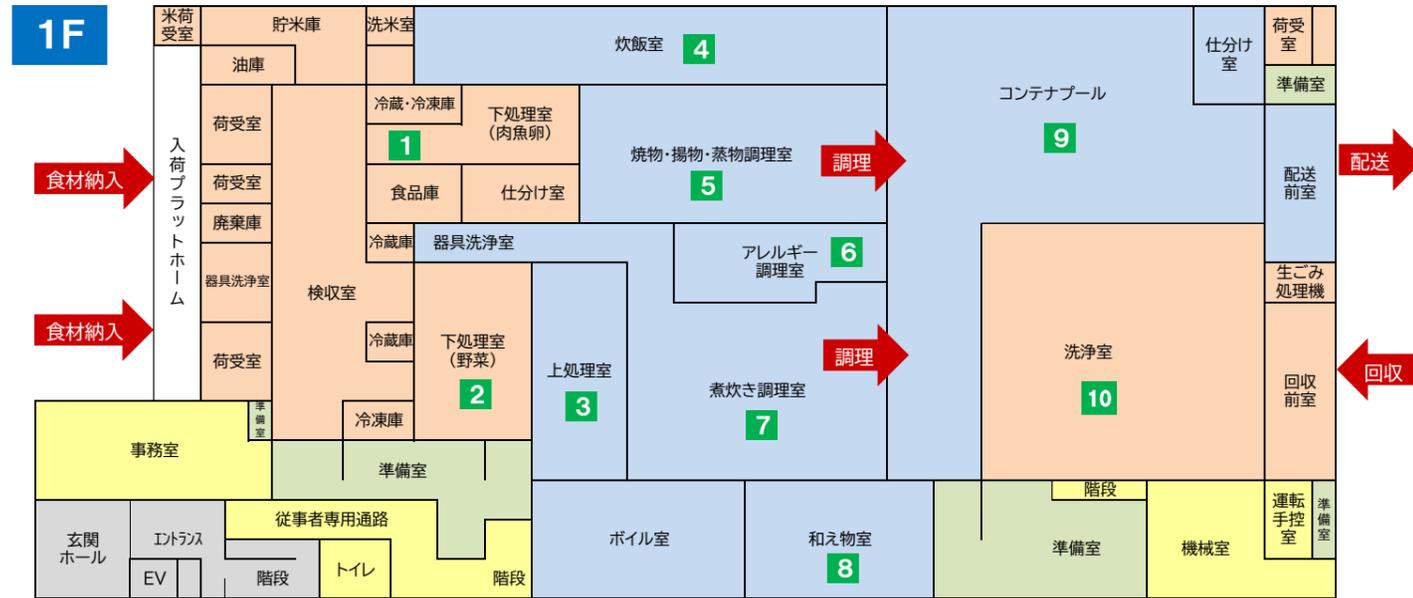
彦根市学校給食センター

未来を担う子どもたちの生きる力を育む
安全・安心な学校給食の提供を目指して



彦根市教育委員会

学校給食衛生管理基準に基づく徹底した衛生管理で、子どもたちに安全・安心な学校給食を提供します



	汚染作業区域
	非汚染作業区域
	準備区域
	一般区域(職員・調理従事者)
	一般区域(来客者ほか)

汚染作業区域とは食材の荷受や下処理、回収後の食器などの洗浄作業を行う区域を指します。

非汚染作業区域とは汚染作業区域で処理の終わった食材を調理したり、洗浄後の食器などを消毒保管したりする区域を指します。

食中毒などの危険性を減らすため、このような区域分けを行い、それぞれの作業区域を超えて調理員や台車などが行き来することがないように調理作業を行います。



1 下処理室(肉魚卵)

肉や魚、卵の下処理を行います。



2 下処理室(野菜)

野菜の下処理(洗浄、異物除去)を行います。



3 上処理室

下処理した野菜を献立にあわせて切る作業を行います。



4 炊飯室

洗米室で洗浄された地元産のお米を自動で炊きあげます。炊き込みご飯や混ぜご飯を作ることができます。



5 焼物・揚物・蒸物調理室

焼物・揚物・蒸物をスチームコンベクションオープン、連続フライヤーで調理します。火の通りが均一になるよう注意をしています。



6 アレルギー調理室

食物アレルギーのある子どもの給食を調理するための専用調理室です。卵、乳などの食物アレルギー食材を除去したアレルギー除去食、または代替食を調理します。



7 煮炊き調理室

350ℓの蒸気を利用した回転釜を8台設置し、煮物や汁物、炒め物などを調理します。



8 和え物室

ボイル室で茹でた食材を真空冷却機で冷ました後、和え物、サラダを調理します。他の調理室と部屋を分けることで、交差汚染を防止しています。



9 コンテナプール

食缶をコンテナに搭載し、配送トラックに積み込み各学校へ配送します。また、洗浄後の食器をコンテナに収納し、コンテナごと消毒保管します。



10 洗浄室

学校から返却された使用済みの食器・食缶・コンテナ等を洗浄します。



11 調理実習室

給食用食材の物資選定や調理検討のときに使用します。



12 見学スペース

調理現場を見学していただくことができます。