THE UKI NEWSLETTER

新機能を拡充し、安全で安心な給食を安定的に提供

8月30日、宇城市学校給食センター始動

真新しい市学校給食センターの外観

改修が迫られた給食施設

市内では、3つのセンター式と8つの自校式の調理場で給食を提供していました。しかしそのほとんどは、平成21年に改正された学校給食衛生管理基準には適合しておらず、多くの施設が更新時期を迎えていました。そこで、3センターを統合した新施設を建設。安全で安心な学校給食を提供していきます。

問 学校給食課　☎32－0493

宇城市学校給食センター

所在地　松橋町豊崎1528番地1
構造　鉄骨造一部2階建て
敷地面積　6,632㎡
延床面積　3,811.55㎡
調理能力　4,500食程度／1日最大
（内アレルギー対応150食程度）
※現在3,800食／日を提供中
総事業費　29億8,100万円

安全性抜群の新施設

新施設は、全工程で異物などの危害要因を除去し、安全性を確保するHACCP（ハサップ）に基づき設計。排水を床下配管へ直接接続し、菌の繁殖を抑制するドライシステムを導入。食材の洗浄・消毒前後で区別される「汚染・非汚染区域」を明確に分離し、各区域間の人の往来をなくしました。食材だけを受け渡すことで相互汚染を防止し、高度な衛生管理を実現しています。

災害に強い機能

耐震性の確保はもちろん、天井や機器の落下・転倒などの二次被害を防止する措置を講じています。

災害時にも必要な設備が稼働できるよう自家用発電設備をはじめ、貯水槽、LPガスバルクタンクを整備。政府推奨の「発災後3日間・2000食・昼夜の炊き出し」に対応できる調理能力を備えています。

施設内覧会・感謝状贈呈式を開催

8月26日に行われた内覧会に参加した行政区長の松田立秋（たつあき）さん（豊野町）と杉本強（つよし）さん（小川町）は、「この新しい施設で、地元の食材を使って特色ある献立を作ってほしいですね。」と話しました。

また同日、市役所では、豊富な経験や優れた施工技術で同センターの完成に貢献したとして、建設に携わった4業者に対し感謝状が贈られました。

（左から）㈱栗﨑建設、㈱河﨑建興、㈲熊積建築事務所宇城支店、髙橋・和久田建設工事共同企業体の各代表と中央の平岡教育長

新給食センター大解剖

床下配管へ直接接続するドライシステム

荷受室は汚れが入らないよう一方が閉じないと開かない2重の扉

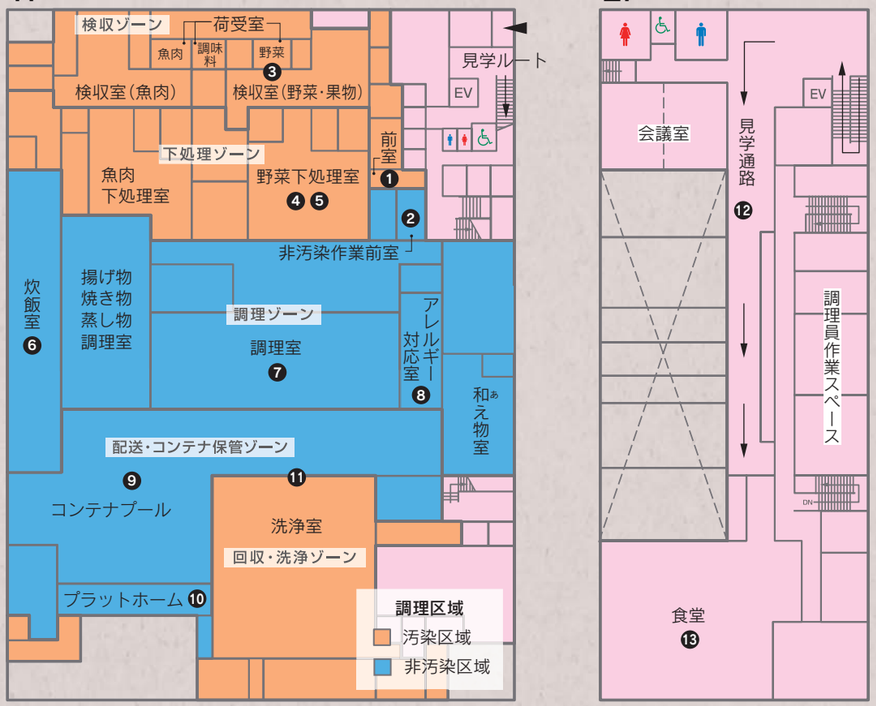
エアシャワーで洗浄して非汚染区域へ

汚染・非汚染区域、それぞれを明確に区域分け

微酸性電解水で殺菌

続々とご飯が炊き上がる連続炊飯器

8台の釜で調理



アレルギー対応室で、アレルゲンを除いた調理

保温・保冷機能付きの二重食缶で食味を向上

給食が入ったコンテナをトラックに積み込むプラットホーム

戻ってきた食器・食缶は、そのまま専用機械で一気に洗浄

開業までの1カ月間は大変でしたが、社員・パート全員の力でスムーズに立ち上げ作業ができました。これからもみんなで協力し、安全でおいしい給食を提供していきたいです。

給食調理　㈱東洋食品
業務責任者　吉村 淳司（じゅんじ）さん

2階では食育関係の動画視聴や調理工程に沿った見学ができる

内覧会では施設見学や一部関係者に施設で作った給食が振る舞われた