



# 宇部市学校給食センター



## 【施設概要】

- 1 所在地 〒755-0151 宇部市大字西岐波字山田1173番地242
- 2 電話番号 (0836)54-4646
- 3 敷地面積 7,040.10㎡
- 4 床面積 2,452.99㎡
- 5 構造 鉄骨2階建
- 6 配送校 小学校5校(恩田小、新川小、藤山小、鶴ノ島小、岬小)  
中学校5校(神原中、上宇部中、桃山中、藤山中、常盤中)
- 7 調理食数 約4,000食
- 8 主な設備 自動炊飯システム、食育実習室、見学通路、太陽光発電(10kwh)  
ガス発電(8kwh)、雨水利用貯水槽(15㎡)
- 9 調理業務受託者 株式会社ジーエスエフ(本社:東京都)
- 10 給食開始 平成26年9月1日



## 宇部市学校給食センターの概要

学校給食センターは、衛生管理が徹底された調理場です。自動炊飯システムなどの

調理機器を使用して、安心安全でおいしい給食を作ることができます。

また、環境対策や災害対策、食育などの機能も備えています。

### 1. 衛生管理

学校給食衛生管理基準に基づき、ドライシステムを採用し、衛生管理を行っています。

### 2. 環境対策

駐車場の芝生化や施設南側の壁面緑化(緑のカーテン)を行っています。

屋上で太陽光発電を行っています。

雨水貯水槽に雨水を貯めて、芝生などに散水を行っています。

### 3. 災害対策

停電時には、ガス式発電機で事務所機能を維持するための電気を発電できます。

受水槽に調理用の水道水を貯めており、災害時に利用できます。

移動式のガス回転釜を備えており、災害時には、炊き出しに利用できます。

### 4. 食育の推進

見学用通路から、調理風景などを見学することができます。

料理教室や給食試食会などを実施するための食育実習室があります。

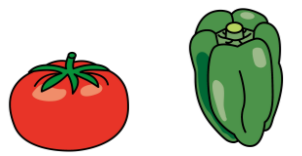
### 5. 食物アレルギーの対応

食物アレルギー対応の専用調理室があります。

# うべしがっこうきゅうしょく 宇部市学校給食センター



がっこうきゅうしょく 学校給食センターでは、市内の小・中学校  
10校分の給食をつくっています。



## ★炊飯室★(すいはんしつ)①

ごはんは、給食センターで炊いています。ごはんは週4回です。

①自動で決まった量の米と水がでできます。



②20分蒸らしてほぐします。計量して、各クラスの食缶に入れます。



②米と水が入った釜は、コンベアで機械の中を通過して、ふっくら炊き上がります。



## ★洗浄室★(せんじょうしつ)②

みなさんが給食で使った食器・トレーなどを洗います。



洗った後、保管庫に入れ乾燥・消毒をします。

調理器具も洗います。

## ★プラットホーム★③

できあがった給食をトラックに載せて学校に届けます。



## ★調理室オープン・フライヤー★④

スチームコンベクションオープンや、フライヤーなどの調理機器で、焼き物や揚げ物などを調理することができます。



フライヤーでカラッと揚げます。

## ★和え物室★(あえものしつ)⑤

蒸気冷却機で野菜を加熱・冷却調理し、サラダや和え物を作ります。



果物もこの和え物室で数えます。

## ★下処理室★(したしりしつ)⑥

野菜などを洗浄します。



3つのシンクでいいいに洗います。キャベツなどは1枚ずつはがして洗います。



## ★検収室★(けんしゅうしつ)⑦

届いた食材を専用容器に移し替えたり、野菜の皮むきをします。



じゃがいもやたまねぎの皮をむく機械です。芽は手で取り除きます。



## ★調理室★(ちょうりしつ)⑧

きれいに洗った野菜は機械で切ります。回転釜で煮たり、炒めたり、ゆでたりして、温食を作ります。



ひとつの釜で800人分を作ります。

切り込みを入れたりするのは手作業です。できあがったら各クラスに配缶します。

## ★見学通路★(けんがくつうろ)⑨

ガラス張りの通路から調理室の中を見ることができます。



10校分約4,000食

を調理員さんが作っています。



毎日心をこめて一生懸命給食を作っています。

これからもみなさんに、おいしい給食をお届けできるようがんばります!!

