

UBE 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、鶺ノ島小、岬小) 中学校4校(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	株式会社ジーエスエフ(本社:東京都)に委託
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

学校給食センターでは、「学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理が徹底され、大量炊飯により、米飯がおいしくなり、最新の調理機器を導入することにより、メニューの幅が広がり、より一層、安心安全で、おいしい学校給食を提供することができます。

また、環境対策、災害対応、食育の推進、食物アレルギー対応、周辺環境、耐震性の確保に配慮した先進的な給食調理場として整備しています。

1. 衛生管理

「学校給食衛生管理基準」を厳守し、ドライシステムや汚染作業区域・非汚染作業区域を区分するなど安心・安全な作業環境を重視した施設構造となっています。

2. 環境対策

- ・芝生駐車場の整備や花壇、生垣等の植栽を行い、敷地内の美化、緑化を図ります。
- ・夏場等の施設内の温度上昇を抑えるため施設南側を中心に壁面緑化を行います。
- ・屋上に太陽光発電(10kwh)を設置しています。
- ・施設内の照明には、LEDを使用しています。
- ・雨水貯留槽(15㎡)に雨水を蓄え、花壇、芝生などへの散水を行います。

3. 災害対策

- ・ガス式発電機(8kwh)により、事務所機能を維持できる電源を確保できます。
- ・受水槽(42㎡)に調理用の水道水を蓄えています。
- また、受水槽内の水は、災害時の補給水として利用できます。
- ・災害時には、移動式ガス回転釜や非常用電源を使用して炊き出しができます。

4. 食育の推進

- ・市民、児童生徒が施設内の調理風景を見学できるよう見学通路を設置しています。
- ・栄養士の献立研究、料理教室、試食会などを行うための食育実習室を設置しています。

5. 食物アレルギー対応

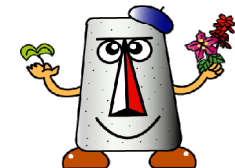
- ・食物アレルギーに対応するため専用調理室を設置しています。

6. 周辺環境対応

- ・空調等の屋外機は、低騒音のものを屋上に設置し防音壁で囲んでいます。
- ・排気ダクトは、低騒音となる形状とし、民家等に配慮した配置としています。
- ・排水対策として、グリストラップにより排水汚濁負荷を低減しています。

7. 耐震性の確保

- ・建物の耐震性を確保しています。
- ・建物、附帯施設、設備等の軽量化を図っています。
- ・各機器、設備等の防震、耐震措置を施しています。



宇部市学校給食センター内の特徴

◆文部科学省が定めている学校給食衛生管理基準を順守

- ・汚染作業区域、非汚染作業区域、前室・準備室、一般区域等を区分することで交差汚染を防止しています。
- ・ドライシステムを導入しています。

◆見学通路からの調理風景を見学

- ・調理場内より約60cm高くなっており、見渡しやすくなっています。

⑧ 焼物・蒸物コーナー



20段式のスチームコンベクションオープンで焼物・蒸物調理を行います。

⑦ 揚物コーナー



コンベア式の連続フライヤーで揚物調理を行います。

⑥ 炊飯室



自動炊飯システムでお米の洗浄から炊飯まで自動で行います。

④ 野菜等裁断コーナー



野菜裁断機等で、野菜や練り製品などを、食材をいためることなく様々な形に裁断できます。

⑫ 保管庫プール



洗浄された食器・食缶を収納し、消毒保管します。

⑪ 洗浄室



使用した食器・食缶を専用洗浄機で衛生的に洗浄します。

①-2 肉・魚・卵等の搬入口

② 検収室



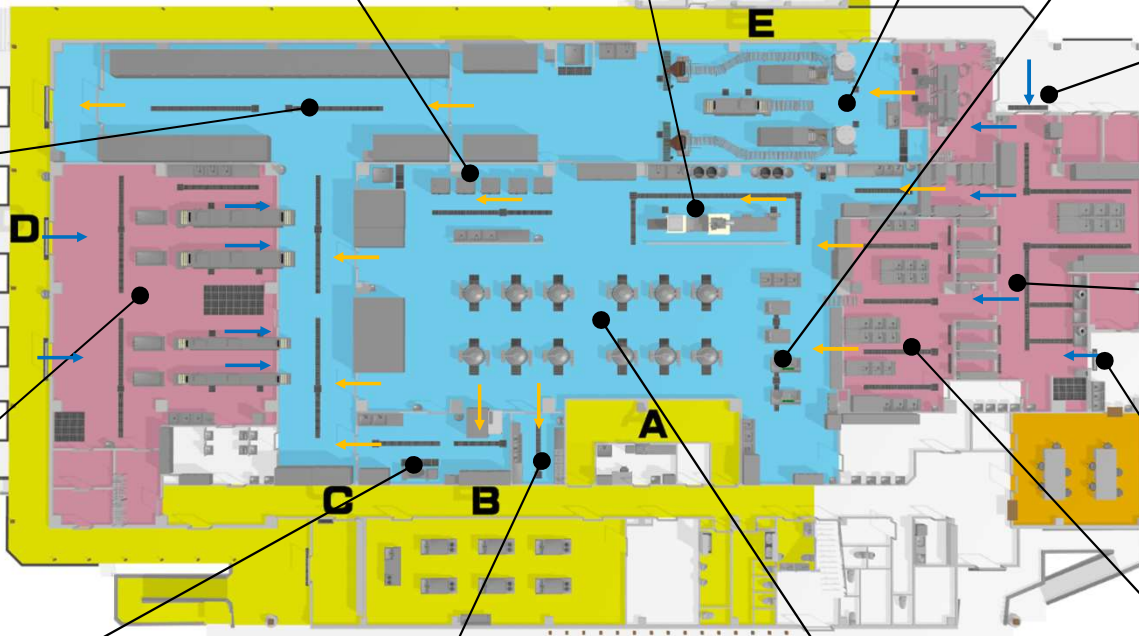
搬入された食材の検品、仕分け、野菜の皮むきを行います。

①-1 野菜・果物等の搬入口

③ 下処理室



野菜等の洗浄を行います。



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 管理エリア
- 見学エリア
- 事務室

⑩ 和え物室



和え物などの低い温度帯の調理を衛生的に行うことができます。

⑨ アレルギー対応調理室



アレルギー対応食を調理します。

⑤ 調理室



電気式回転釜で炒める、煮るの調理を行います。