

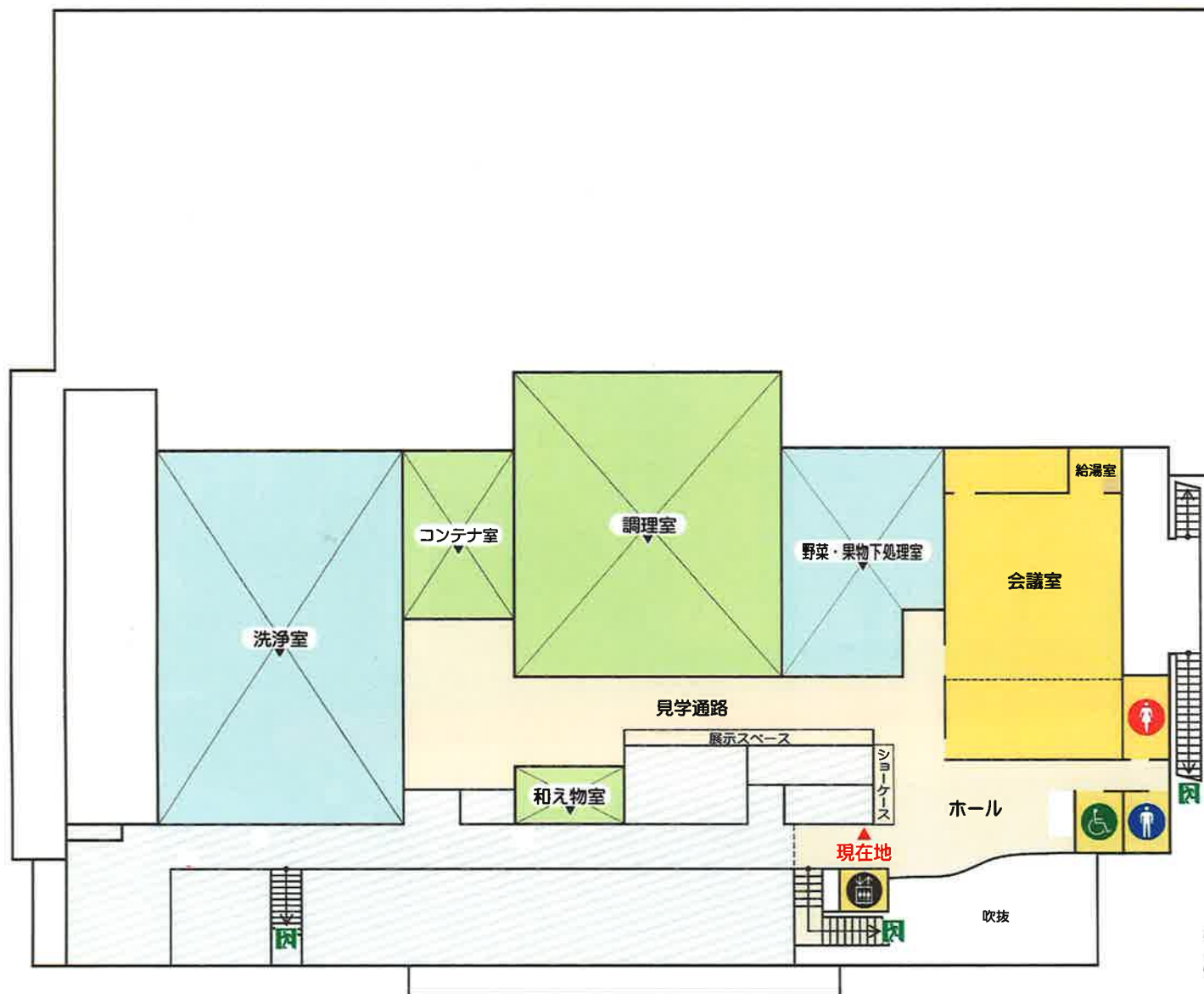
伊予市学校給食センター



◇所在地 愛媛県伊予市大平甲 911 番地 2

・敷地面積 5,889.34㎡ ・本体建物 1 階 2,254.78㎡ 2 階 668.38㎡ 合計 2,923.16㎡ ・1 日あたり給食数 約 3,200 食

■ 平面図



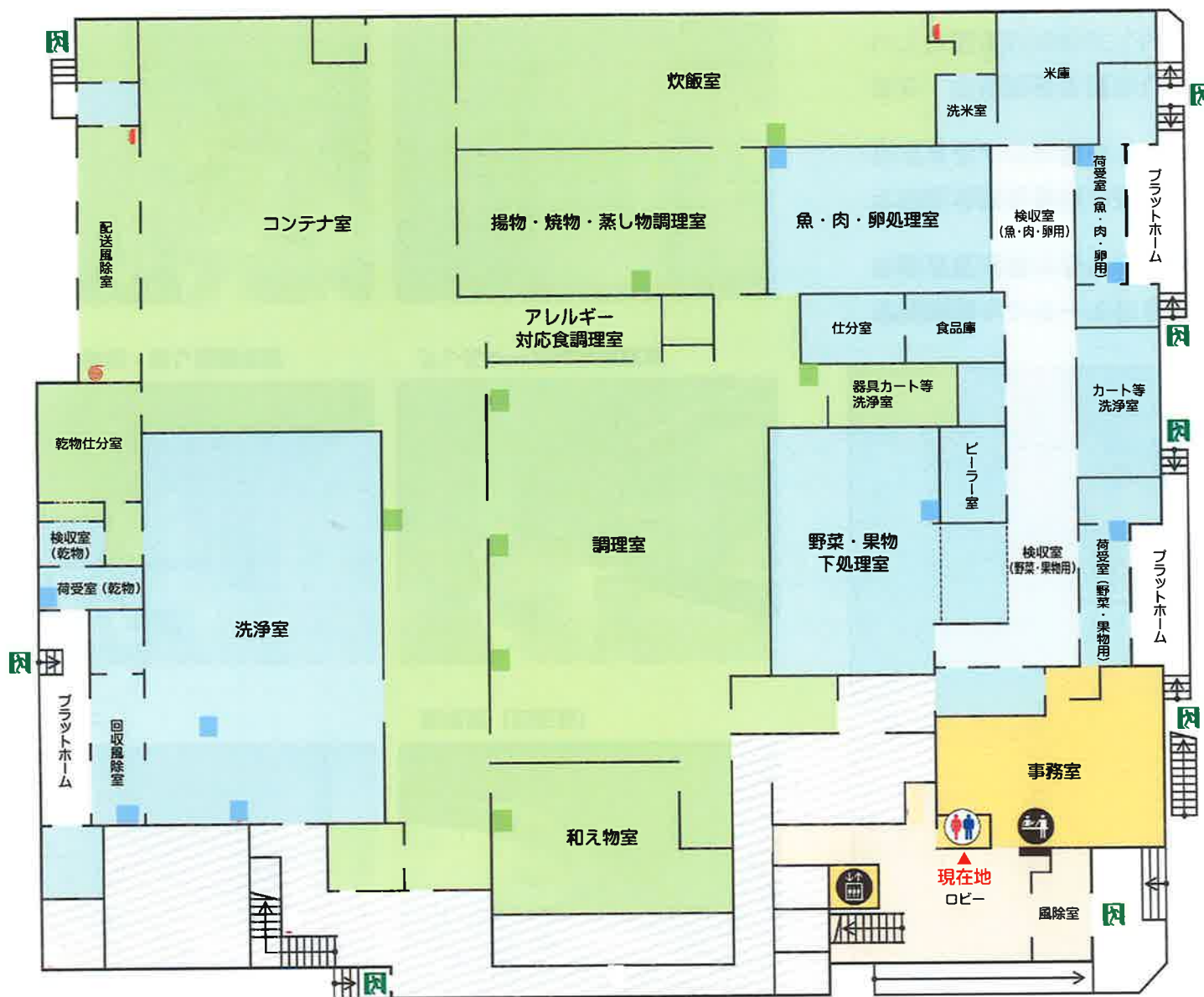
2F

2階には、一般の方を対象とした見学通路を設置しており、次の各室の作業工程を見学することができます。

- ◇野菜・果物下処理室
- ◇調理室
- ◇コンテナ室
- ◇洗淨室
- ◇和え物室

会議室では、地産地消や食育推進などの会議等の開催も予定しています。

このほか、給食調理員のスタッフルームがあります。



1F

1階には、荷受室、検収室、野菜・果物下処理室、魚・肉・卵処理室、調理室、炊飯室、揚物・焼物・蒸し物調理室、アレルギー対応食調理室、和え物室、洗浄室、コンテナ室および事務室を設置しています。

調理エリアは、衛生管理のため、非汚染区域（緑）と汚染区域（青）に分かれており、給食調理員は直接行き来ができないようになっています。

また、調理工程についても、右から左に流れるように各室を設置しています。

◇荷受室⇒検収室⇒下処理室⇒調理室⇒コンテナ室

学校給食センターには、非常用発電機を設置しており、災害発生時に3日間で約4万食（おにぎり）を配給できる機能を有しています。

■ 給食センター内部



1階ロビー



調理室（回転釜）



揚物・焼物・蒸し物調理室



アレルギー対応食調理室



米飯室



2階見学通路

■ 配送業務



学校給食センターで作られた給食は、順次コンテナに収納し、7台の給食配送車で各学校等の配膳室に運びます。

学校給食衛生管理の基準で定められている調理後2時間以内の喫食ができるように努めています。

また、学校給食を美味しく食べていただくために、温かい料理については温度が冷めにくい2重食缶を使用し、冷たい状態で提供する料理については保冷剤の付いた食缶を使用し、配送しています。

伊予市学校給食センター位置図

伊予市学校給食センター
(伊予市大平甲 911-2)

伊予市学校給食センターについて

1 施設の概要

南山崎小学校給食室	統合
北山崎小学校給食室	
郡中小学校給食室	
伊予小学校給食室	
港南中学校給食室	
中山給食センター	
双海給食センター	

伊予市学校給食センター



所在地：伊予市大平甲 911-2

整備工事：平成 27 年 3 月～28 年 3 月

供用開始：平成 28 年 9 月 1 日

(1) 建物について

- ①構 造 鉄骨造り 2 階建て
- ②敷地面積 5,889.34 ㎡
- ③建物面積 1 階 2,254.78 ㎡（調理場、事務室など）
2 階 668.38 ㎡（見学通路、会議室、職員休憩室など）
計 2,923.16 ㎡
- ④その他施設 給食配送車車庫、ポンプ室など

(2) 調 理 数 1 日約 3,200 食（最大 4,000 食の調理が可能）

(3) 職員配置 事務関係者 3 名、管理栄養士 1 名、栄養教諭（県配置）3 名、
給食調理員 28 名 計 35 名（平成 30 年 9 月 1 日現在）

2 新しいセンターになって取り入れたこと

(1) 2 階に見学通路及び会議室を設置

子どもたちや保護者の世代だけでなく、より幅広い年齢層の方々に、見学にきていただくことで、学校給食の運営について情報発信していくことは食育を推進していくうえで重要であるということから設置した。

平成28 年 9 月に供用開始して以来、より多くの市民の皆さんに学校給食の取り組みを知っていただくことを目的に、事前申込みによる「見学会」を実施している。



平成 28 年度見学会実績

開催回数：17 回

受入人数：412 人

平成 29 年度見学会実績

開催回数：27 回

受入人数：594 人

(2) 調理場の「非汚染区域」と「汚染区域」のエリア分けを明確化

衛生管理の徹底を図るため、調理場内の各調理室を「非汚染区域」と「汚染区域」に明確にエリア分けしている。給食調理員は直接行き来ができないようになっており、食材だけを、区域を隔てる壁にある受渡し口や、両方に扉がある冷蔵庫などにより受渡ししている。調理員が区域を移動する際には、いったん通路に出て、調理作業服・帽子・靴を交換するとともに、入念な手洗いとアルコール消毒、服装のチェックを必ず行うようにしている。

(3) ドライシステムの採用

より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的として採用した。常に床が乾いた状態で作業するため、調理場内の湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えたり、水はねで食材が菌に汚染されないようにするメリットがある。また、軽装での調理作業ができ、動きやすく、すべらないため安全に作業ができる。

(4) 熱源にオール電化（電子厨房機器）を採用

環境への配慮、作業環境（高温、多湿）の改善、衛生面、安全面、コスト削減等を考慮して採用しており、センター内の厨房機器は全て、電気で動いている。

これは、学校給食センターが学校給食を作る施設であり、調理場内の温度や湿度を抑えることが重要であるため、それに対して優れた性質をもつオール電化を採用した。また、火災の発生防止といった安全性を高めるとともに、高温多湿といった厳しい調理場の作業環境をより良くすることも考慮した。

(5) アレルギー対応食の専用調理室を設置

アレルギー対応が必要と認められた児童生徒（現在28名）を対象に、調理場内に独立して設置しているアレルギー対応食調理室において、アレルギーの原因となる抗原性物質を含む食材の「除去食対応」や、別の食材を使う「代替食対応」を行っている。



毎月1回の食物アレルギー対応懇談会で、保護者と学校、担当栄養教諭の3者で献立表を基に対応方法の打合せを行った後、給食センターで調理方法の打合せをし、献立ごとに、対象者一人ひとりに対応した給食を調理して提供している。

そして、アレルギー対応食が確実に対象者に届くよう、対象者それぞれの学校名・氏



名を記した専用の容器に配缶し、専用のランチバックで配送しているが、調理作業、配缶作業、コンテナへの積み込みといった各工程での確認、配送先の学校での確認等、何重にも確認を行うことで、事故の発生防止を図っている。

(6) 防災用自家発電装置の設置

商用電源が停電した場合、敷地内の地下タンクに貯蔵している軽油で自動的にエンジンを始動し、発電機を運転して電力を供給する。商用電源が復帰すると、自動的に停止する。

これにより、災害発生時には、炊飯室に電力を供給して炊飯機械を動かしてご飯を炊き、炊飯室の外部搬出口から直接、搬送することができる。



軽油地下タンク貯蔵所

軽油



防災用自家発電装置

電力



炊飯室

炊飯後、炊飯
室の外部搬
出口から直
接、搬送。



外部搬出口

3 運用関係

項 目	内 容
給食方式	完全給食（週3回米飯）
給食配送先	小学校9校、中学校4校、幼稚園1園
運営方法	直営で運営している。給食配送のみ民間委託。 委託費は7年間で311,245千円（長期継続契約 平成28～34年度）
給食費	小学校250円/食、中学校285円/食、幼稚園235円/食
給食会計	給食会計は私会計（伊予市学校給食センター運営委員会で管理。事務局は学校給食センター）で、各学校が校納金として徴収した中から、学校給食センターからの請求により毎月振込みする。
物資購入	学校給食センターにおいて、登録業者（毎年更新）での入札により納入業者を決定する。必要な食材が納入可能な業者から見積りを徴収し、献立委員会（2ヶ月に1回）において開札して納入業者を決定する。青果は毎月の開札となるため、管理栄養士及び栄養教諭で対応する。
各種委員会	●伊予市学校給食センター運営委員会 構成：各小中学校長、中山幼稚園長、小中学校の事務長、小中学校給食主任代表者、養護教諭代表者、栄養教諭、各小中学校・幼稚園のPTA代表者（任期1年） 会議：定例会（年2回）、臨時会 任務：給食センターの運営に関すること 学校給食費及びその徴収に関すること 学校給食の物資購入に関すること
	●伊予市学校給食センター献立委員会（物資選定委員会を兼ねる） 構成：校長（園長）2名、給食主任2名、PTA代表者2名 会議：年5回（出席者は持ち回り） 任務：月別の給食献立に関すること。 給食物資の入札執行に関すること。
	●学校給食食物アレルギー対策検討委員会 構成：学識経験者（医療関係者）、伊予医師会の代表者、小中学校の校長・給食主任・養護教諭・栄養教諭の代表者、給食調理員の代表者、中山幼稚園長、伊予消防署職員、保健センター職員等（任期1年） 任務：対応マニュアルの策定（改定）に関すること 食物アレルギーを発症する児童生徒の把握に関すること 食物アレルギーの対応に関すること

4 給食センターでの1日の作業

調理場は、衛生面や作業のしやすさなどを考えて、食材が行ったりきたりしないよう、右側から左側に流れていくように各部屋を設けている。

