

施設の主な特徴

○すべての子どもたちにおいしくて安心・安全な給食を安定的に提供

- ・ドライシステムの導入による衛生的な作業環境を確保
- ・食品安全の国際標準HACCP(ハサップ)対応の厨房機器等を導入
- ・調理区域の明確化や食材動線の一方方向化により異物混入や交差汚染を防止
- ・アレルギー対応食調理室を設置

○食育の推進とその充実

- ・見学スペースや研修室を設け、食や食と健康、食文化などの学習を推進
- ・市立郷土資料館が併設されており、地域の食文化等の一体的学習を推進

○周辺の環境に配慮した効率的で質の高い施設

- ・吸排気設備により、調理に伴う臭気の防止
- ・熱源はLPガスと電気を併用、太陽光発電設備の設置など

展示・見学スペース、研修室(2階)



煮炊き調理室と揚物焼物蒸し物室を見下ろし、調理作業の様子を見学できる「見学スペース」



見学スペースとワンフロアの「研修室」。間仕切りで区切ることもできます。プロジェクターや音響設備を完備しており、食や食文化、食育の研修等に幅広く利用できます。

整備事業費

＜事業年度＞	令和4～6年度
＜総事業費＞	19億646万円
・建設工事費	16億8千309万円
建築主体	9億6,074万円
山寅・好井JV	
電気設備	2億1,109万円
森・奥滝JV	
機械設備	5億1,126万円
丹後北都・丹後水道JV	
厨房機器	1億9,250万円
奥滝電気(株)	
小計	18億7,559万円
・工事基本設計	968万円
(株)みやこ設備設計	
・工事監理	1千37万円
(株)みやこ設備設計	
・備品	1千82万円
＜財源＞	学校施設環境改善 交付金、過疎債、一般財源



2階に上がると、前給食センターで長年使用していた「回転釜」がお出迎え



「廊下展示スペース」。高さ2.4m、幅1mの木製建具6枚で構成された大型展示パネルを活用し、併設の市立郷土資料館が有する地域の食文化に関する展示品などを掲示できます。

〒629-3133

京都府京丹後市網野町郷36番地の1

京丹後市立網野学校給食センター

Tel 0772-72-1749 Fax 0772-79-3012

安心・安全、おいしい給食を子どもたちへ

京丹後市立 網野学校給食センター



京丹後市

京丹後市立網野学校給食センター 施設概要

- 竣工年月: 2025年3月
- 建物構造: 鉄骨造2階建
- 敷地面積: 3,554.61㎡
- 延べ面積: 1,840.82㎡
- 調理能力: 1,000食/日

荷受室



食材の荷受けを行い、数量や温度を確認します。

野菜類下処理室



食材ごとにレーンを分け野菜をすみずみまで洗浄します。水は流水をオーバーフローさせ常にきれいな水を使用します。

上処理スペース



大型のマイコンスライサーを用いイチョウ切り、短冊切りなど献立に合わせた切り方で大量の野菜をカットします。

煮炊き調理室



一度に大量の煮物・汁物を調理できる回転釜を5台設置します。回転釜は蒸気式・ガス式があり調理用途に合わせて使い分けます。

焼物・揚げ物・蒸し物室



サクサクの揚げ物ができる連続フライヤーや1台で焼物・蒸し物調理が可能なスチームコンベクションオープンでさまざまなおかずを調理します。

炊飯室



お米の計量・すすぎなどを自動化した洗米機で洗米後、立体炊飯器で炊飯します。炊飯後は、ご飯をむらなくほぐして盛付を行う反転ほぐし機で配缶します。

和え物室

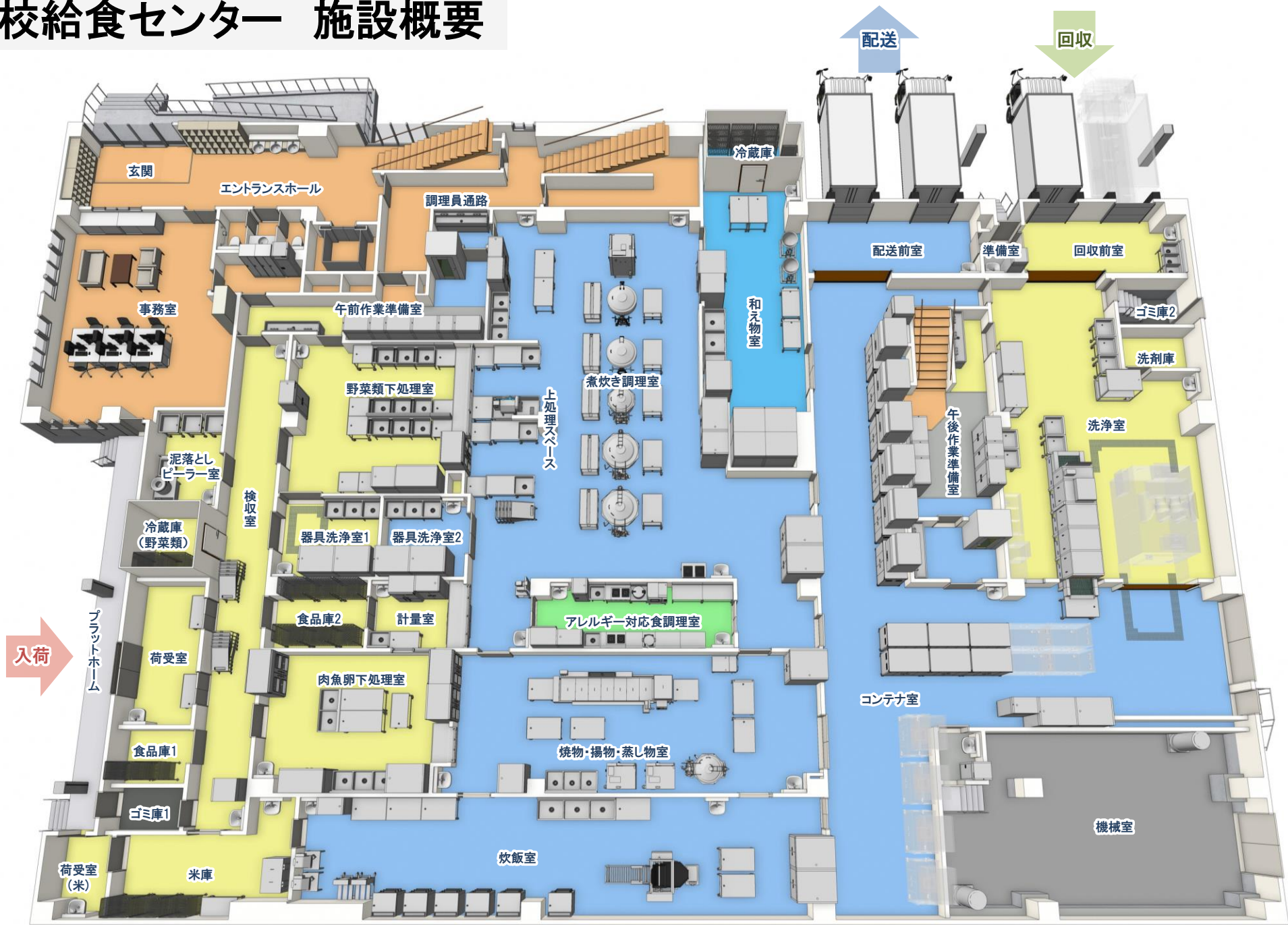


下茹でした野菜を真空冷却機で急速冷却し和え物調理を行います。冷やした和え釜と食缶を使うため冷たいままの調理と提供が可能です。

アレルギー対応食調理室



食物アレルギーがある子どもたちにも安全に給食を提供するために専用の調理室を設け、アレルゲンを除去した調理を行います。



1階 施設配置図

汚染区域 非汚染区域 高度清潔区域(和え物) 高度清潔区域(アレルギー) 準備室 事務エリア その他

準備室



諸室への入室前にはエプロン・靴の履き替えや手洗いを行います。非汚染区域に入る前にはエアシャワーで髪の毛やほこりを落とします。

洗浄室



各学校から返却された食器や食缶・コンテナを洗浄します。

コンテナ室



各調理室で配缶後、食缶をコンテナに積んで各学校に配送します。回収・洗浄後の備品類は消毒保管機で熱風消毒を行い清潔に保管されます。