

白井市学校給食センター～より安心・安全な給食を提供するために～

◆2019年4月から給食提供を開始いたします！

白井市では昭和54年に学校給食共同調理場が開設され、現在、共同調理場から小学校8校、中学校4校への給食提供を行っています。共同調理場は開設から約40年が経過し、施設や設備の老朽化が進行する中、学校給食衛生管理基準を満たしていない部分もあり、民間の資金や経営力、技術力を生かして整備するPFIの活用により新たな学校給食センターを整備しました。

本事業では、学校給食衛生管理基準に基づきHACCPの考え方を取り入れ、安全管理や衛生管理面に特に配慮しています。さらにアレルギー対応・食育等のニーズにも対応でき、安全でおいしい給食を提供するとともに、長期的な観点にたった給食の質を確保し、良好な施設の整備により維持管理運営コストの削減を実現します。

◆安全・安心でおいしい給食

安全な給食を提供するため、新学校給食センターではHACCPの考え方にに基づき、床を水で濡らさないドライシステムを導入します。また、炊飯室を設けて炊き立ての温かいご飯を児童・生徒に提供します。

◆地産地消と食育の推進

梨をはじめとした地場産農産物の積極活用と、調理工程の見学が可能な見学通路の整備、さらに場内カメラによる視聴覚設備の充実により、食育を推進します。

◆環境への配慮

環境負荷を下げる最新の省エネ機器や設備機器を取り入れ、「エコ給食センター」として環境に配慮します。

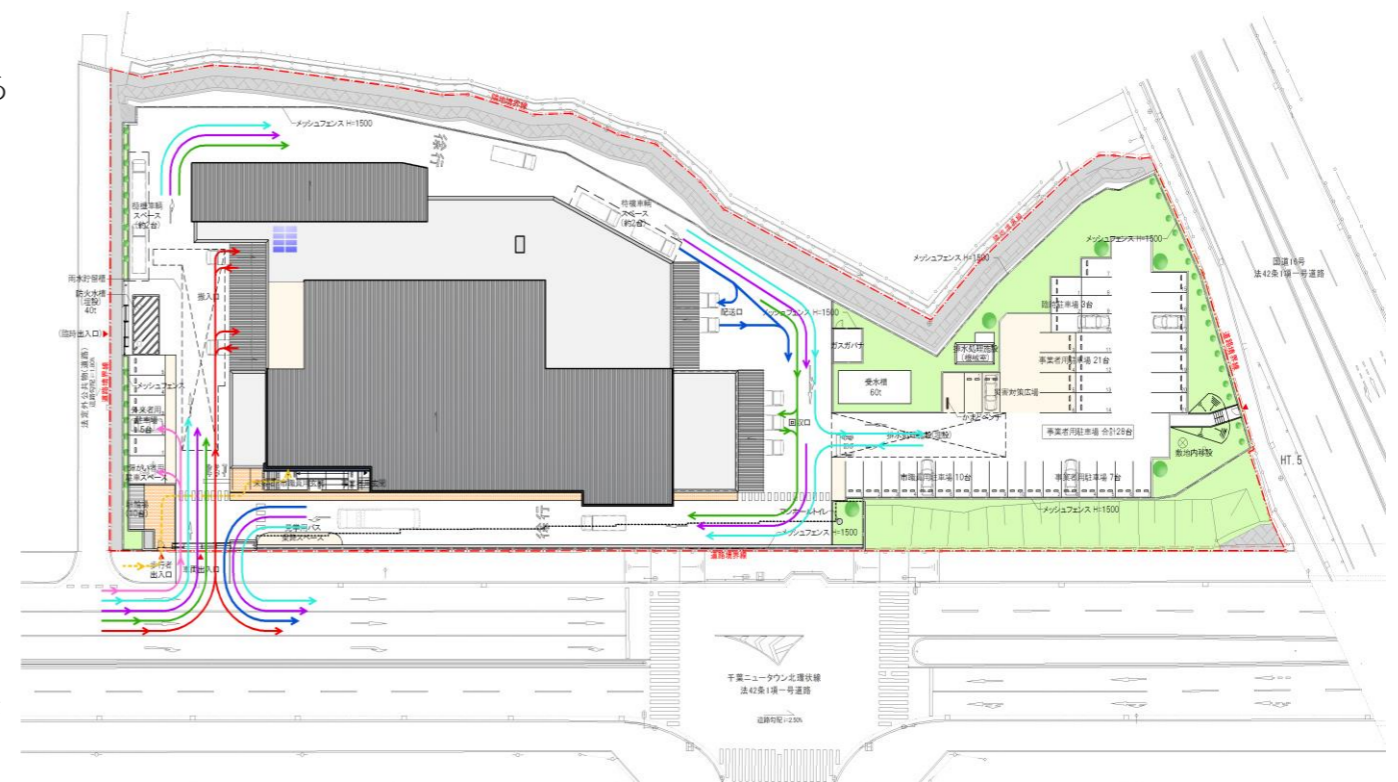
◆災害時の対応と地域への配慮

建物の高さを抑えて景観へ配慮するとともに、騒音・臭気対策による周辺環境の保全を行います。また災害発生時には炊き出し等による対応により、市民を守り地域貢献できる施設となっています。

■学校給食センター概要

- 事業名称 白井市学校給食共同調理場建替事業
- 所在地 千葉県白井市復1422番8
- 主要用途 工場(学校給食センター)
- 発注者 白井市
- 事業者 株式会社白井学校給食サービス
- 設計監理企業 白井市学校給食共同調理場特定設計・工事監理業務
パシフィックコンサルタンツ・桑田建築設計共同企業体
- 建設企業 株式会社新昭和
- 運営企業 株式会社東洋食品
- 厨房機器企業 タニコー株式会社
- 維持管理企業 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社
- 用途地域 市街化区域 準工業地域
- 敷地面積 7,581.69㎡ □ 建築面積 2,653.08㎡ □ 延床面積 3,485.38㎡
- 建蔽率 34.99% □ 容積率 45.59%
- 最高高さ 10.14m □ 軒高さ 9.48m
- 規模構造 鉄骨造 地上2階
- 構造種別 準耐火建築物
- 調理能力 通常食6,500食/日 及び アレルギー対応食 50食/日
- 施設内容 1階: 市事務室、事業者用事務室、調理室等
2階: 見学通路、ホール、研修室、相談室、印刷室、調理従事者用休憩室、機械室等

配置図



2階平面図

