

安全で安心、おいしい給食の提供

阪南市立学校給食センターは、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達及び食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を養うことを目指し、安全で安心なおいしい給食を提供します。

施設の特徴

01

高度な衛生管理

HACCP(ハサップ)の考えに基づき、作業エリアを「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」に分けています。調理工程は、一方通行の流れになるように徹底され、交差汚染を防ぐことで清潔な衛生環境を実現しています。

03

アレルギー対応

コンタミネーション(原材料として使用してはいけないアレルギー物質が意図せず混入してしまうこと)を防ぐため、隔離した専用調理室を設けています。子どもたちが安心して食べることができる体制を整えています。

02

「おいしい」を届ける

最新型のフライヤーやスチームコンベクションオープンなどの調理機器を導入し、揚げ物、焼物、蒸物を効率よく調理しています。また微酸性電解水にて果物を衛生的に処理することで、安全で安心な給食を届けています。

04

食育の推進

2階の見学室(兼会議室)には、改修前からあった見学窓をそのまま残しています。また、カメラモニターも設置しており、給食センター内の調理作業を観察できることで、食育の取り組みにも役立てています。

給食センターについて



昭和59年4月に学校給食センターの完成とともに給食提供を開始しました。開始当初は、11校の小学校に約6000食の給食を提供していました。竣工から約40年を経過し、施設自体の老朽化が進んでおり、衛生面においても老朽化した現在の調理場では施設の構造上、衛生管理基準の遵守が困難になっていることから改修を行いました。

阪南市立学校給食センター

〒599-0232

大阪府阪南市箱作2316 [南海電鉄:箱作駅から徒歩11分]

TEL:072-476-1906 Email:kyuusyoku-c@city.hannan.lg.jp

供用開始: 2025年2月 主な構造: RC造2階建て
敷地面積: 4,575.09㎡ 調理能力: 最大3,600食/日
建築面積: 1,366.33㎡
延床面積: 1,452.77㎡

設計施工期間 [始期]令和5年6月12日[終期]令和7年1月31日

総工事費 1,589,005,000円

工事関係者 設計者:一級建築士事務所 株式会社相和技術研究所(協力会社)
施工者:大末建設・日本土木建設特定建設工事共同企業体
調理機器業者:株式会社AIHO(協力会社)
CM・工事監理:株式会社安井建築設計事務所

HANNAN City School Lunch Center

阪南市立学校給食センター

子どもたちの笑顔が広がる、阪南の給食



 **阪南市**
HANNAN CITY

空調システム



空調システム

調理室等に空調を導入することで、食材の劣化を防ぎ安全安心な給食が安定的に提供し、また調理従事者等の心身の健康と安全を確保する環境を整備しています。

洗浄エリア



11 洗浄室

各小中学校から回収された食器や食缶、コンテナを洗浄します。最新の洗浄機で大幅な省エネ化と作業環境を改善します。

配送エリア



10 プラットホーム

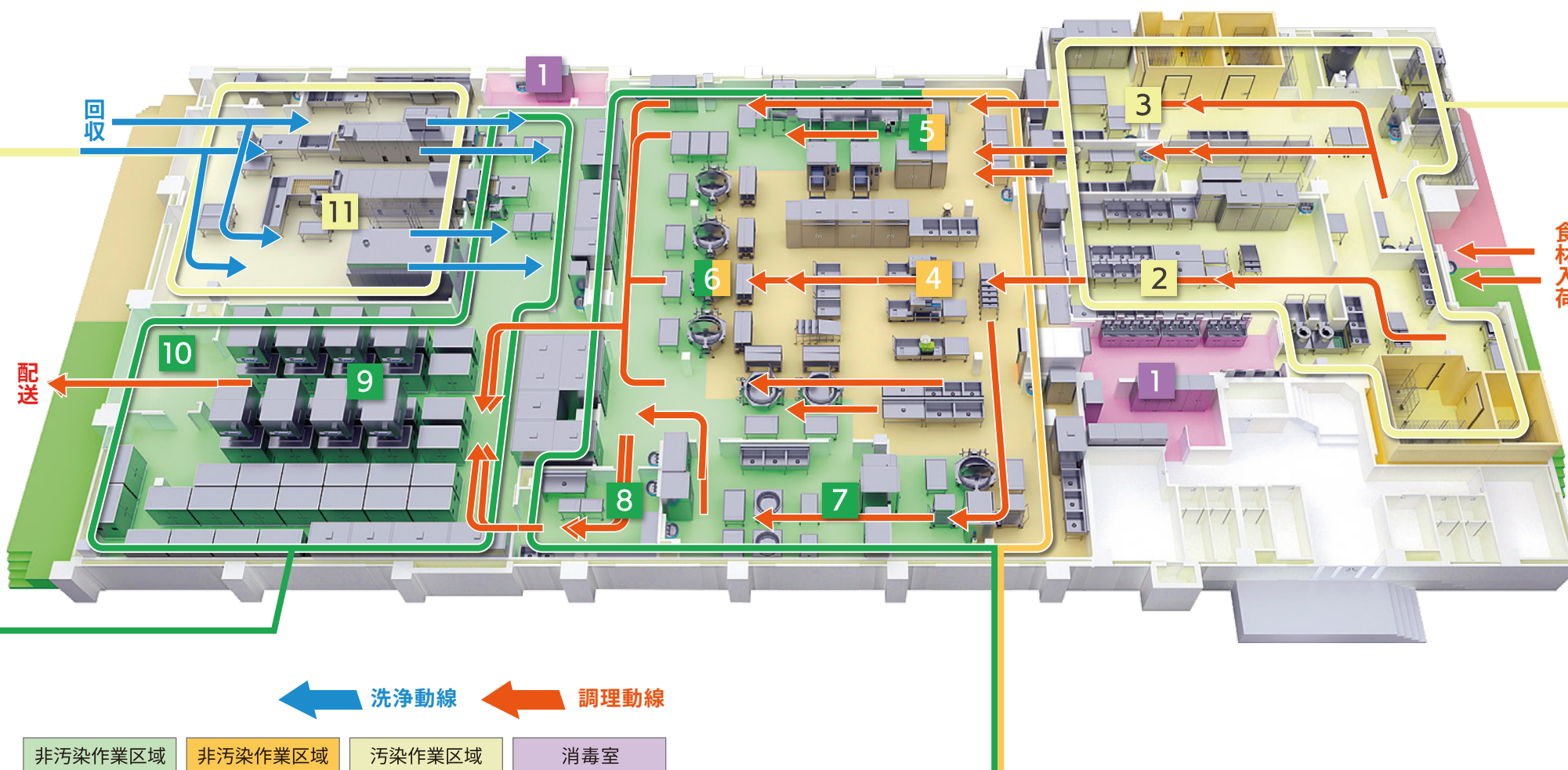
配送用コンテナの出し入れは、高速シートシャッターを設置し、積み込み時に外部からの異物の侵入を防ぎます。



9 コンテナプール

食缶に配食された給食を学校ごとのコンテナに収容し、配送します。回収・洗浄後は、コンテナ内で食器を熱風消毒します。

衛生管理を徹底し栄養バランスの取れた 安全で安心なおいしい給食を提供します



前室エリア



1 消毒室

調理作業への入室準備室です。エアシャワーで髪の毛や埃(ほこり)を落とし、手指消毒機で菌の持ち込みをシャットアウトします。

下処理エリア



2 野菜下処理室

入荷した野菜は種類ごとに丁寧にしっかり洗浄します。虫や土などの異物を取り除きます。



3 肉・魚下処理室

肉や魚に異物が混入がないか、チェック。加熱調理前の下味・粉付けなどを行います。

調理エリア



8 アレルギー対応調理室

アレルギー食(除去食)は、専任の調理員が調理し、アレルギー物質の混入を防ぎます。調理後は、専用容器に入れて配送します。



7 和え物室

加熱した食材を真空冷却機で急速冷却、和え物やサラダ等の冷たいおかずを調理します。また、果物のカット等ができる作業スペースも確保しています。



6 煮炊き調理コーナー

煮物や炒め物、汁物などを調理します。釜側面は低輻射(ていふくしゃ)仕様とし、作業性、安全性が向上しています。



5 揚げ物・焼物調理コーナー

連続フライヤーや新規採用のスチームコンベクションオーブンで揚げ物や焼物を調理します。加熱前と加熱後の作業が交差しないパススルー方式を採用しています。



4 野菜上処理コーナー

洗浄した野菜を千切りやスライスなど献立に応じた形状にカットします。また、果物などは、区画された専用室で微酸性電解水を使用し、衛生的に処理します。