

## 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。



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ブンなどの調理機器を導入し、揚物、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。



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。子どもたち皆が安心して食べることができる体制を整えています。



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



当時の施設外観

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: 4,575.09m<sup>2</sup>

建築面積: 1,366.33m<sup>2</sup>

延床面積: 1,452.77m<sup>2</sup>

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



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

