

5つの特徴

食材の汚染を防ぐパススルー方式の実施

入荷、検取、下処理室を食材別に区分し、食材の搬入から調理まで、食材と人の動線が交差しない一方通行とし、異なる作業区域間では調理員の行き来は行わずに、食材だけを受け渡しますので、調理員を介した汚染は生じません。



食材だけの受け渡し口



食材の種類ごとに荷受室があります

高度な衛生管理「ドライシステム」を採用

調理室内の床が乾いた状態で作業ができて、空調による適切な温度、湿度管理と合わせることで高度な衛生状態を保ち続けることができます。調理員は、手の消毒を行いエアシャワーを通過しなければ、担当のエリアに入れない仕組みとなっており、衛生管理の徹底を図ります。



手の消毒を行わないとドアが開きません



多彩な献立に対応する最新の調理設備を導入

フライヤーや真空冷却機などの導入で、揚げ物や和え物など献立の幅が広がります。保温性能に優れた食缶を導入し、調理した献立を温かいまま、冷たいまま、適温で提供します。

また、食物アレルギーに対応した献立は、専用の調理室で作ります。



フライヤー



真空冷却機



約800食の調理ができる蒸気式回転釜



米を洗っている様子



揚げ物や和え物のイメージ



アレルギー配膳室

災害時における炊き出し機能

停電や断水の状況であっても、非常用発電設備、受水槽、LPガスなどで、最大21,000食の炊飯が可能です。



新施設を活用した食育の推進

2階には、調理作業を間近で見学できる通路やベンチ、実物の調理器具などの展示コーナーのほか、食に関する指導や地元産食材を使用した新しい献立の開発、学校給食試食会などが可能な研修室があり、より充実した食育の推進を図ります。



2階から作業の様子を見ることができます



新しい

学校給食共同調理所



これまでの学校給食は、岩見沢共同調理所、北村共同調理所、栗沢共同調理所の3カ所から提供していましたが、いずれの調理所も設置から35年以上が経過し、施設や設備が老朽化しており、献立の多様化や食育の推進を図るためにも、一昨年から新しい調理所の建設を進めてきました。

昨年11月に工事が完了し、いよいよ1月15日(月)から給食の提供が始まる、新しい学校給食共同調理所を紹介いたします。

問合せ先 市教委学校給食課(緑が丘5 22局4008)

1月15日(月)から提供開始

徹底した衛生管理 最新の設備

岩見沢市立学校給食共同調理所

住所 岩見沢市緑が丘5丁目102番地4
敷地面積 20,000㎡ 延床面積 5,085㎡
構造・規模 鉄筋コンクリート造 地上2階建
調理能力 最大7,000食/日

