

安全でおいしい給食を
たんかん丸がお届けします



奄美市立学校給食センター

〒894-0773 鹿児島県奄美市名瀬大字朝戸1003番地1
TEL 0997-52-1111 内線1731・1739・1754
FAX 0997-54-9696

奄美市立学校給食センター



奄美市教育委員会



平成30年8月

奄美市立学校給食センター 施設案内

建設の基本理念

- 1 安全・安心で栄養バランスを考慮した学校給食を提供する。
- 2 学校給食衛生安全基準の適合と衛生管理の徹底を図る。
- 3 栄養教諭による食育に関する教育を推進する。
- 4 食物アレルギー対応の充実を図る。
- 5 学校給食における地場産品の積極的な活用を図る。
- 6 学校給食の適正かつ、効率的な運営を図る。
- 7 単独自校方式の利点を取り入れ、全国的モデルとなるセンター方式の確定に努める。



検収室



下処理室



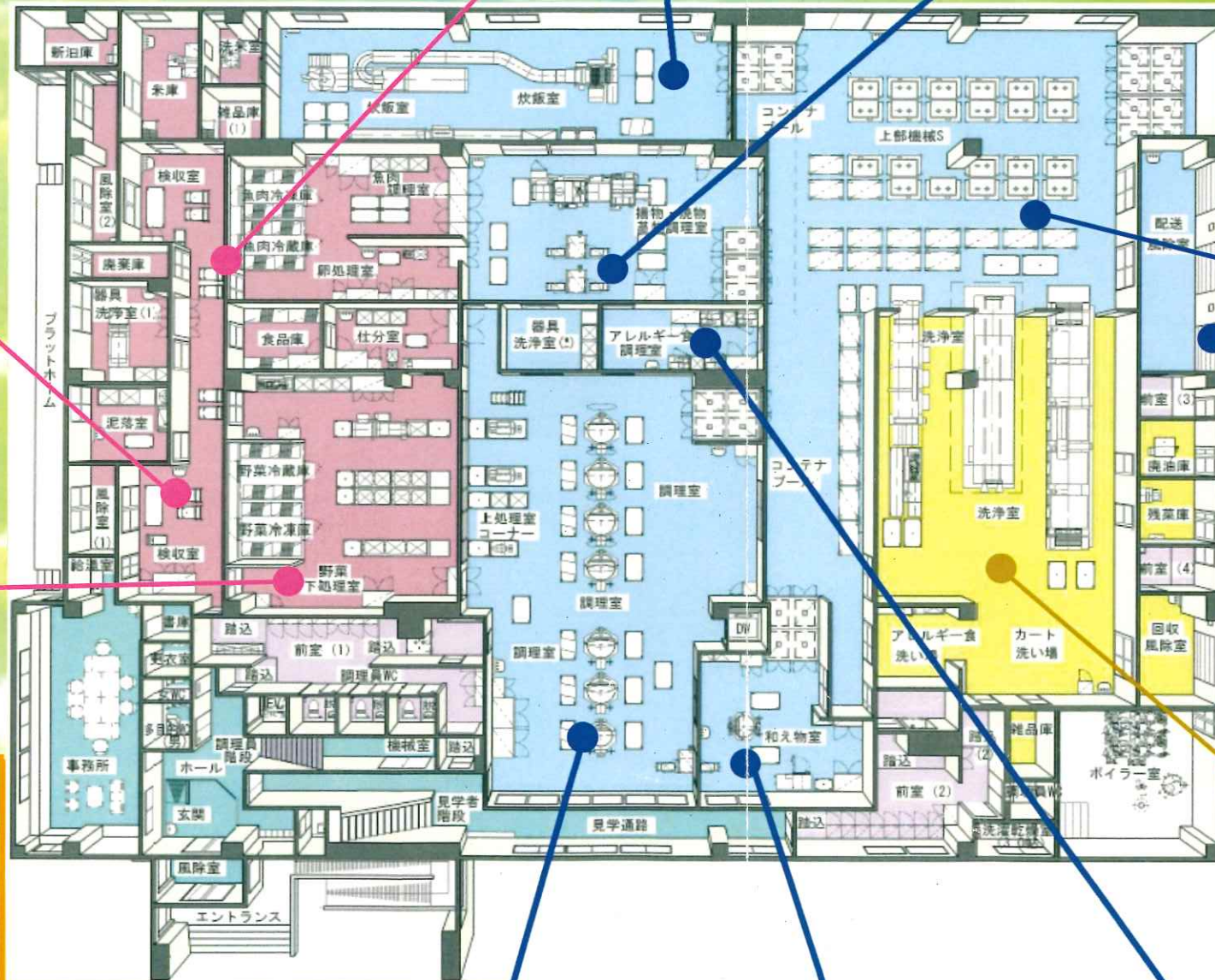
魚・肉冷蔵庫・冷凍庫



炊飯室



揚物・焼物・蒸物調理室



- 非汚染区域
- 汚染作業区域（検収室・下処理室等）
- 汚染作業区域（洗浄室等）
- 事務・外来者区域
- 前室



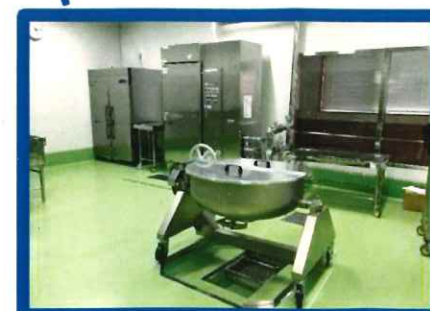
コンテナプール



ドックシェルター



調理室



和え物室



アレルギー調理室



洗浄室

施設の概要

名称	奄美市立学校給食センター
所在地	奄美市名瀬大字朝戸1003番地1
システム	完全ドライシステム
敷地面積	6,530.72㎡
建物構造	鉄骨造2階建
延床面積	2,218.23㎡(建築基準法面積) 2,050.58㎡(文科省面積)
総事業費	約17億5千万円
供用開始	平成30年9月3日
調理ライン	2献立ライン
調理食数	約4,000食/日 18校 (小学校8校, 中学校5校, 小中併設校5校)

施設の特長

- 1 衛生的かつ、安心安全な施設・厨房設備
 - ・作業導線は、一方通行を確保できる機器の配置。
 - ・消毒保管できる、移動式和え物用回転釜を採用。
 - ・アレルギー対応食の専用室を設け、専用の調理器具等を使用して調理。
 - ・給食を喫食まで安全な温度を保つ、保温(保冷)食缶を採用。
 - ・調理場内の空調設備により、衛生管理基準の「温度25℃以下湿度80%以下」を保ち、衛生的で快適な作業環境を実現。
 - ・調理員専用エリアを分けし、見学者との接触を回避。
- 2 省エネルギーへの配慮
 - ・油の「冷却沈殿ろ過装置」や「厨芥脱水機」等省エネルギー機器を導入。
 - ・節水型の野菜洗浄機や、食器等洗浄機を採用。
- 3 周辺環境や来所者への配慮
 - ・フライヤーをフードレス仕様とし、油煙除去装置を装着した臭気対策。
 - ・廃水処理施設を整備し、より環境に配慮した施設整備。
 - ・会議室からの見学エリアに段差を設け、児童生徒をはじめ、来所者がより近くから見学できるよう工夫。