

令和3年11月25日	
所 属	教育委員会事務局 中学校給食担当
所属長	山木 聡
電 話	06-4950-5680

学校給食センターの完成と竣工式を開催します

～来年1月12日から安全で安心なおいしい中学校給食を提供～

尼崎市では、平成30年1月に策定した「尼崎市中学校給食基本計画」に基づき、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することを目指し、令和元年度からPFI事業として、学校給食センターの整備に取り組んできました。

この度、「尼崎市立学校給食センター」が完成し、開設準備を進めています。

令和4年1月から市内全17校の中学生を対象に給食の提供を開始します。



学校給食センター外観



調理エリア

1 施設概要

- (1) 施設名称：尼崎市立学校給食センター
- (2) 所在地：尼崎市西川1丁目2番1号（旧若草中学校敷地の一部）
- (3) 敷地面積：8,727.14 m²
- (4) 建築面積：4,254.72 m²
- (5) 延床面積：5,612.79 m²
- (6) 主な構造：鉄骨造2階建て
- (7) 調理能力：最大11,000食/日
- (8) 運営方式：PFI(BTO)方式

2 実施方法

- (1) 学校給食センターで、全中学校の給食調理を一括して行い、各校の配膳室に配送するセンター方式（共同調理場方式）により実施します
- (2) 全生徒への学校給食提供が基本となる全員喫食です（選択制ではありません）
- (3) 給食当番が、各校の配膳室から教室へ運搬し、食器に盛り付けます
- (4) 献立内容は、主食（週5日米飯）、副食（3品）、牛乳を提供する完全給食です
- (5) 17校を2ブロックに分け、別々の献立とする2献立制を採用します

3 施設の特徴

(1) HACCP(ハサップ)の概念に基づく高度な衛生管理

HACCPの概念に基づき、給食エリアを「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」、高度な衛生管理を行う「高度清浄作業区域」に区分し、食材の荷受け・調理・配送まで、後戻りがないラインウェイの調理動線を確認することで交差汚染を防止するなど、衛生管理を徹底します。

(2) 最新の設備を活用した豊富なメニューの提供

最新の炊飯設備やフライヤー、スチームコンベクションオーブン等を導入し、温かいご飯や変わりご飯、揚げ物、焼き物・蒸し物に加え、微酸性電解水を使用し、果物なども衛生的に処理し安全に提供します。

(3) アレルギー対応食の提供

通常の調理エリアとは別に、アレルギー対応食専用の調理室と配膳室を設け、アレルギー物質の混入を防止します。

(4) 食育の推進

献立の充実を図るための献立研究室や、食への関心と理解を深める食育講座等ができる多目的室を設け、食育を推進します。

(5) 環境への配慮

調理エリアから排出される臭気を低減化するための光触媒脱臭装置や、生ごみを減容化する厨芥処理設備を導入するとともに、CO₂削減効果や省エネルギー機能を有する設備を導入し、環境負荷を低減します。

(6) 停電時の対応

停電発生時でも、水道・ガスの供給が可能な場合は、ガスコージェネレーションシステムにより、給食調理を継続することが可能です。また、プロパンガス式の移動式煮炊き釜(1台)も備えています。

4 竣工式

(1) 日 時：令和3年12月4日(土)午前10時30分から

(2) 場 所：尼崎市立学校給食センター敷地内 西側

(3) 内 容：式典、テープカット

(4) 参加者：約50人(市長、教育長、市議会議員等)

(5) 内覧会：参加者のうち希望者のみを対象

※なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、試食は行いません。

5 給食開始日と学校取材について

令和4年1月12日(水)、全校一斉に開始します。取材可能な中学校は、後日ご案内いたします。

■竣工式当日の取材案内など

- 竣工式を御取材いただける場合、12月3日正午までに電話で中学校給食担当へ
- 内覧を希望される場合は午後からの時間帯となります。また、衛生管理上の観点から撮影機材の持ち込みはできません
- 写真素材(調理室など施設内部や外観)は、事前に御提供いたします

以 上