

「生きる力」を育む 安全・安心な学校給食



施設概要

名称	土岐市学校給食センター
所在地	土岐市土岐津町土岐口1372番地の1
敷地面積	14,394.89㎡
調理能力	6,000食
構造	鉄骨造一部2階建
本棟延床面積	3,989.29㎡
1階	3,457.84㎡
2階	531.45㎡
付属棟床面積	135.05㎡
配食開始	平成23年1月11日



事業概要

工期	平成21年11月13日～平成22年11月30日
建築工事	安藤建設株式会社岐阜営業所
電気設備工事	株式会社トーエネック多治見営業所
機械設備工事	朝日・美濃特定建設工事共同企業体
設計	株式会社NTTファシリティーズ東海支店
監理	株式会社日本設計中部支社
厨房機器	岐阜アイホー調理機株式会社

建築工事費	490,350,000円
電気設備工事費	102,900,000円
機械設備工事費	425,250,000円
設計費	21,567,000円
監理費	8,841,000円
厨房機器費	502,950,000円
事業費合計	1,551,858,000円



上絵は児童・生徒がデザインしました。

「高強度磁器」は陶磁器生産地である「土岐市」が美濃焼の持つ最高技術で開発した食器です。

施設の特徴

【ドライシステムの採用】 細菌の増殖を防ぐため、常に床が乾いた状態で調理・洗浄作業ができるドライシステム方式を採用しています。

【作業区域の区分】 汚染区域と非汚染区域を明確にし、汚染区域では二次汚染を防ぐため、魚肉・野菜・果物など食材ごとの下処理室を設けています。

【天吊り式コンテナ消毒装置の導入】 作業工程の省力化・省スペース化を図るため、食器をコンテナの中で消毒・保管しそのまま配送できる天吊り式コンテナ消毒装置を導入しています。

【炊飯システムの導入】 炊き込みご飯・まぜご飯などメニュー豊富な米飯給食を提供するため、連続炊飯システムを導入しています。

【高性能保温保冷食缶の採用】 つくりたてのおいしい給食とするために、高性能保温保冷食缶を採用しています。

【オートシエルトーの設置】 運搬車両と施設配送口が密着し外気が屋内へ侵入することを防ぐ、オートシエルトーを設置しています。

【食育現場の見学】 見学・研修の場となることを考慮し、施設の2階に調理風景や洗浄風景が見学できる場所を設けています。



見学コース



野菜下処理室



野菜上処理室



炊飯室



洗浄室



煮炊室



焼物・揚物室



オートシエルトー