



静岡市立 門屋学校給食センター

建物の老朽化により平成25年に閉鎖した北部学校給食センターを建替え、新たに門屋学校給食センターとして生まれ変わりました。

この建替えは、民間の資金と経営、技術力を活用し、施設の設計・建設・管理・運営を一体的に行うPFI手法により進めてきました。

同センターは、一日最大1万食を作ることができ、食物アレルギーに対応した専用の調理室も備えています。汚染・非汚染区域を明確に分離し、床が乾いた状態で調理・洗浄を行うドライシステムを採用するなど安全で衛生的な施設で、食育推進のための展示ギャラリー・見学ギャラリーも設置しています。

平成30年4月から、葵区の小・中学校24校に、安心・安全で栄養バランスのよい給食を提供します。

静岡市教育委員会

本施設の特徴



厨房設備の充実と安心・安全な給食提供

蒸気回転釜や電気回転釜、グランドケトル、スチームコンベクションオーブン、連続揚物機、真空冷却機を配備することで、多様な献立に対応でき、おいしい給食の調理が可能です。



食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギーのある児童・生徒のために、食物アレルギー原因食品を除去した給食を提供できるように、一般の調理エリアとは別に専用の調理室を設け、専任の調理員を配置しています。



体験型の食育コーナー

給食に使用する食材の産地紹介パネルや、エアシャワー、小型回転釜、調理器具類を設置し、体験を重視した展示コーナーを設けています。また、上処理室、調理室を見学することができる見学ギャラリー、食育指導や調理実習ができる調理実習室を設置しています。



徹底した衛生管理

食材の受入れを行う検収室の前にエアカーテンを設置した入荷室を、コンテナの配送搬入口にはドックシェルターを設けることで外部からのゴミ・ほこり・虫などの進入を防ぎます。また、温度・湿度管理システムを用い各調理室の温湿度及び冷蔵庫・冷凍庫の温度を集中管理することで、適温・適湿を保ちます。



HACCP（危害分析重要管理点）の概念を基本にした施設

床が乾いた状態で調理や洗浄作業を行うドライシステム方式を採用しています。調理工程では、食材の受入れから調理・配送まで完全に一方通行の動線とし、さらに作業区域を壁や窓で区切ることで明確に分け、人や食材による交差汚染が発生しないように配慮しています。



緊急時の電源確保

都市ガスを熱源とするガスマイクロコージェネレーションシステムと太陽光発電設備を設置しています。停電時にも蒸気ボイラーに給電し、蒸気釜8台が稼働できる電源を確保します。





検収室



食材入荷室



下処理室



上処理室



和え物室



調理室



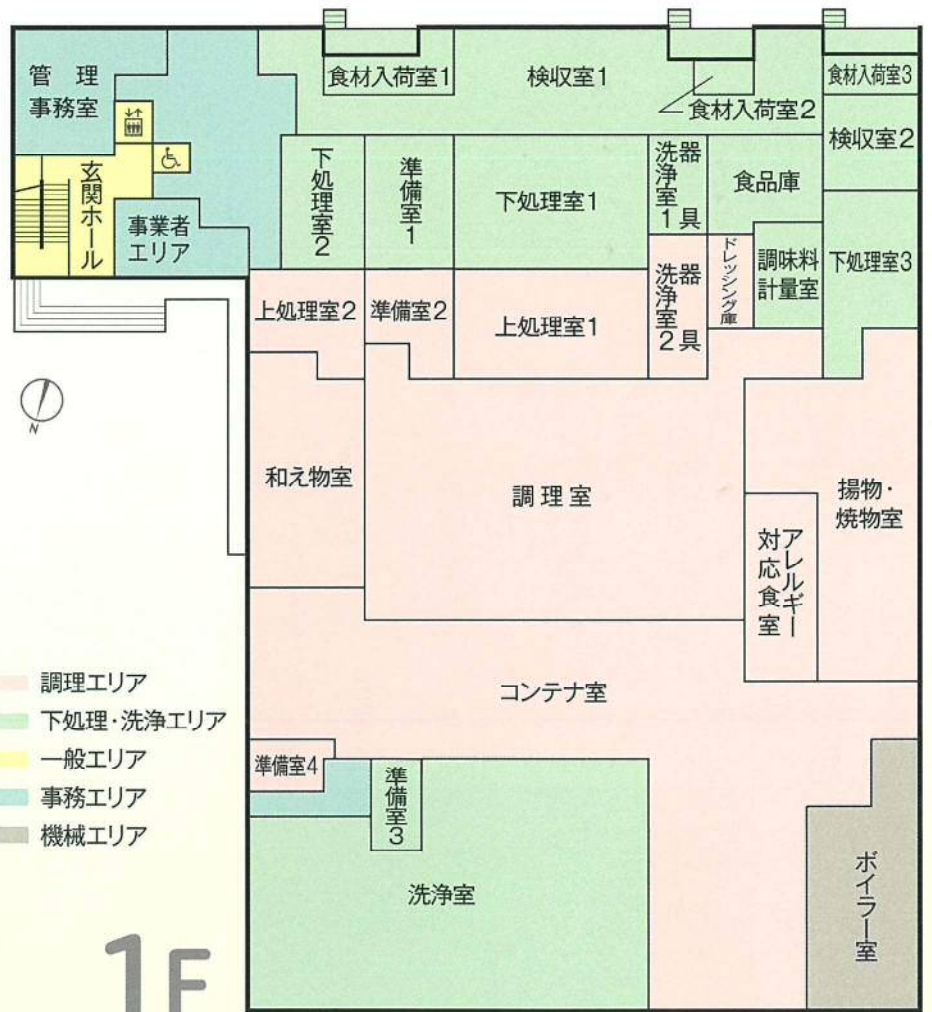
揚物・焼物室



アレルギー対応食室



コンテナ室





洗浄室



配送回収口外観



さくらもこさんのイラストを採用した配送車(みかん)



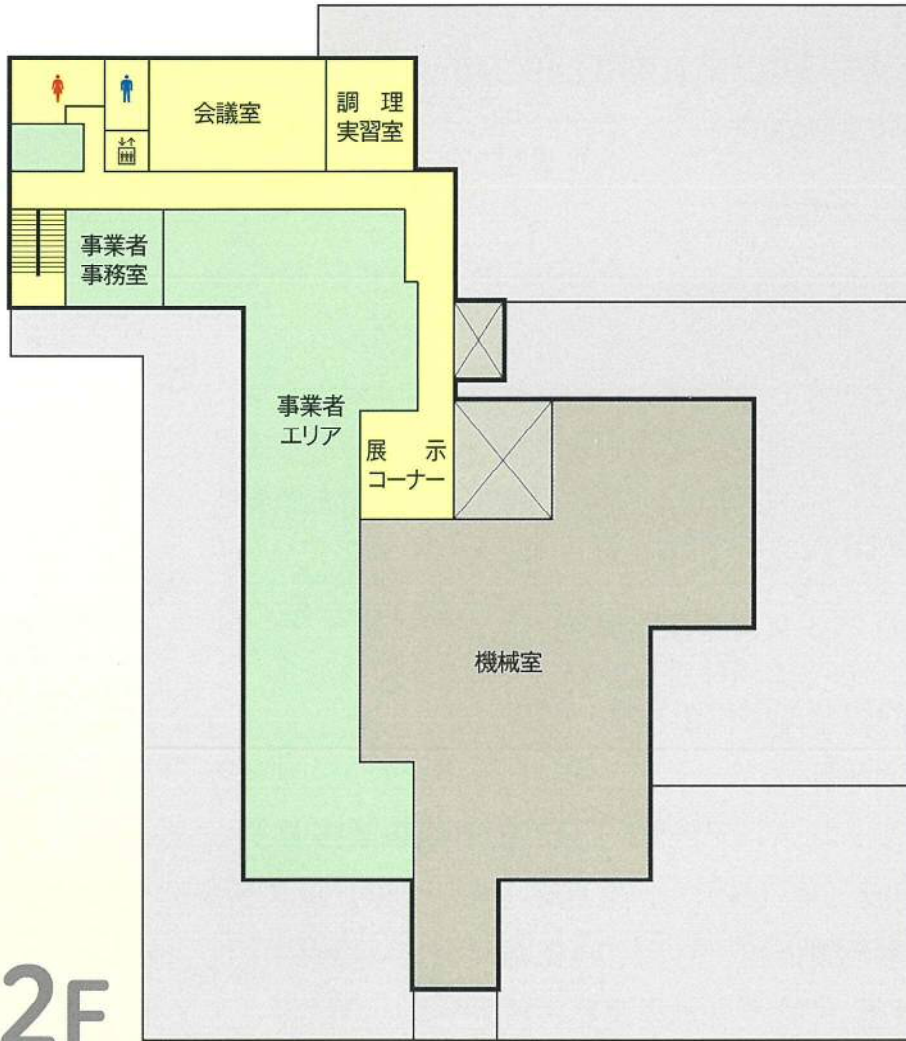
さくらもこさんのイラストを採用した配送車(南アルプス)



さくらもこさんのイラストを採用した配送車(お茶)



さくらもこさんのイラストを採用した配送車(桜えび)



会議室



調理実習室



展示コーナー

施設概要

名 称	静岡市立門屋学校給食センター
住 所	静岡市葵区門屋 199 番地
敷 地 面 積	7,003.71㎡
延 床 面 積	4,656.65㎡ 【内訳】 本体棟 4,578.651㎡ (1階 3,246.246㎡ 2階 1,332.405㎡) 付属棟 77.999㎡
構 造	鉄骨造 2階建て
調 理 能 力	1日あたり 10,000食
献 立 数	3献立
アレルギー対応食	50食
配 食 校	小学校 16校、中学校 8校
開 設 時 期	平成 30年 4月より配食開始
事 業 者	(株) 静岡北部学校給食サービス 【構成企業】 (株) ニッコトラスト、(企) 針谷建築事務所 東亜建設工業(株)、平井工業(株)、(株) シズデン (株) 中西製作所、静岡ビル保善(株)、(株) 中松 愛知陸運(株)、日本国民食(株)

静岡市立門屋学校給食センター

〒421-2107 静岡市葵区門屋 199

☎ (054) 207-8050

Fax (054) 294-9380

アクセス



◆JR 静岡駅より 車で 30 分

◆新東名新静岡インターチェンジより 車で 5 分

