

中央学校給食センターが完成



安全・安心で おいしい給食

阿南市中央学校給食センターは、最新の衛生管理基準に対応し、最大4000食を提供できる施設として建設しました。

調理施設は、床に水を落とさず調理作業を行う衛生的に優れたドライシステムを採用し、「作業区域」を明確に区分した建物構造となっています。

また、食育の啓発・普及のため調理作業の見学スペースを備え、移動式調理台を配置した調理実習室を兼ねた研修室を設置しています。

さらに、災害時等においても、炊飯設備を稼働できる自家発電設備を備えています。

今後も本市の未来を担う子どもたちに対し、本センターの機能を十分に生かした安全・安心でおいしい給食の提供に努め、児童・生徒の心身の健全な発達を図ってまいります。

なお、本センターの稼働により、見能林、那賀川、羽ノ浦給食センターと、富岡小学校、羽ノ浦中学校給食室は廃止します。



洗浄室



炊飯室



調理室

落成式を開催



中央学校給食センターの完成を祝って7月17日に現地で落成式を開催し、関係者約70人に参加いただきました。落成式では、テープカットを行ったほか、本センターの施設・備品を見ていただく内覧会を実施しました。

施設概要

施設名称	阿南市中央学校給食センター
所在地	見能林町南勘高2番地
構造	鉄骨造 2階建
面積	延床面積 2,889.32㎡ 建築面積 2,182.41㎡ (1階 1,913.66㎡ 2階 887.22㎡ 附帯施設 87.30㎡)
調理能力	4,000食
炊飯能力	4,000食
配送校	小学校4校(富岡・平島・今津・羽ノ浦) 中学校3校(阿南・那賀川・羽ノ浦)
施設の特徴	ドライシステムを採用。調理場の「非汚染区域」と「汚染区域」のエリア分けを明確にし、専用の前室を設置。防災用自家発電装置の設置。アレルギー対応食の専用調理室を設置。食育に活用する見学コーナーや調理実習など多目的に使用できる研修室を設置。軽くて安全なPEN樹脂性の食器を導入。