資料番号8

東部調理場新調理棟の建設
～食物アレルギーや災害時に対応した調理場～

1 目 的

耐震性能を満たしていない白山調理場の建替として、東部調理場敷地内に、ＨＡＣＣＰの考え方に基づくドライシステムを採用し新衛生基準に適合した新調理棟（鉄骨造２階建、延べ面積 3,047 ㎡、調理能力　8,000 食／日）を整備します。

2 施設の特徴

⑴　食物アレルギー対応給食の拡充

アレルギー給食専用調理室を設置し、現在対応している卵に加え、新たなアレルギー原因食材（乳、えび、かに、カシューナッツ）に対応します。

⑵　災害時対応機能の配備

マイクロコージェネレーションシステムを設置し、停電時においてもガスによる自家発電を行い、調理室の回転釜を稼働させて被災者に食事を提供します。

プロパンガスで使用可能な移動式の調理釜を２基設置し、避難所等での炊き出しに活用します。

完成イメージ

3 スケジュール

⑴　整備工事　令和３年度～令和４年度

⑵　開設予定　令和５年度

4 予算額

工事費　約 270,000 千円

5 その他（過去の実績等）

ドライシステムを採用し新衛生基準に適合した調理場として、平成 26 年９月に現在の東部調理場を開設。

問い合わせ　教育委員会学校給食課　TEL 0568－85－6342