

施設の概要

■施設名	朝来市学校給食センター
■所在地	兵庫県朝来市和田山町枚田649番地1
■建築構造	鉄骨造2階建て
■敷地面積	3,580.75㎡
■延床面積	2,352.7㎡
■建築面積	1,682.36㎡
■竣工	平成27年7月23日
■供用開始	平成27年9月
■調理能力	3000食/日
■調理方式	オール電化/フルドライシステム
■施設設計 監理	(株)内藤設計 兵庫支店
■厨房設計 設備施工	(株)アイホー 神戸営業所
■建築施工	朝来市学校給食センター建設工事 但南・田中特別共同企業体
■総事業費	1,205,540千円
事業費内訳	設計・施工監理等委託料 17,340千円
	工事請負費 895,320千円
	用地取得費 76,880千円
	厨房設備機器購入費 216,000千円
財源内訳	学校施設環境改善交付金 151,655千円
	地方債 [合併特例債 926,400千円]
	[学校教育施設整備事業債 76,600千円]
	1,003,000千円
	一般財源 50,885千円



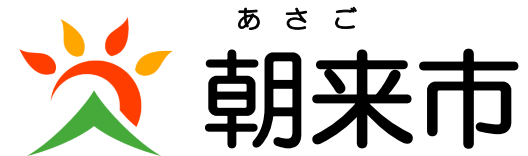
朝来市学校給食センター

〒669-5261 兵庫県朝来市和田山町枚田649番地1

TEL 079-672-2801

FAX 079-672-1104

朝来市学校給食センター



あなたはまちの未来
ASAGOing

■「朝来市学校給食センター」の特徴

- ・オール電化方式の採用
- ・フルドライシステムの導入
- ・空調換気システムの導入による温度湿度管理
- ・作業区域の明確な区分
- ・食物アレルギー室の設置
- ・生ごみの低減、太陽光発電などの環境への配慮



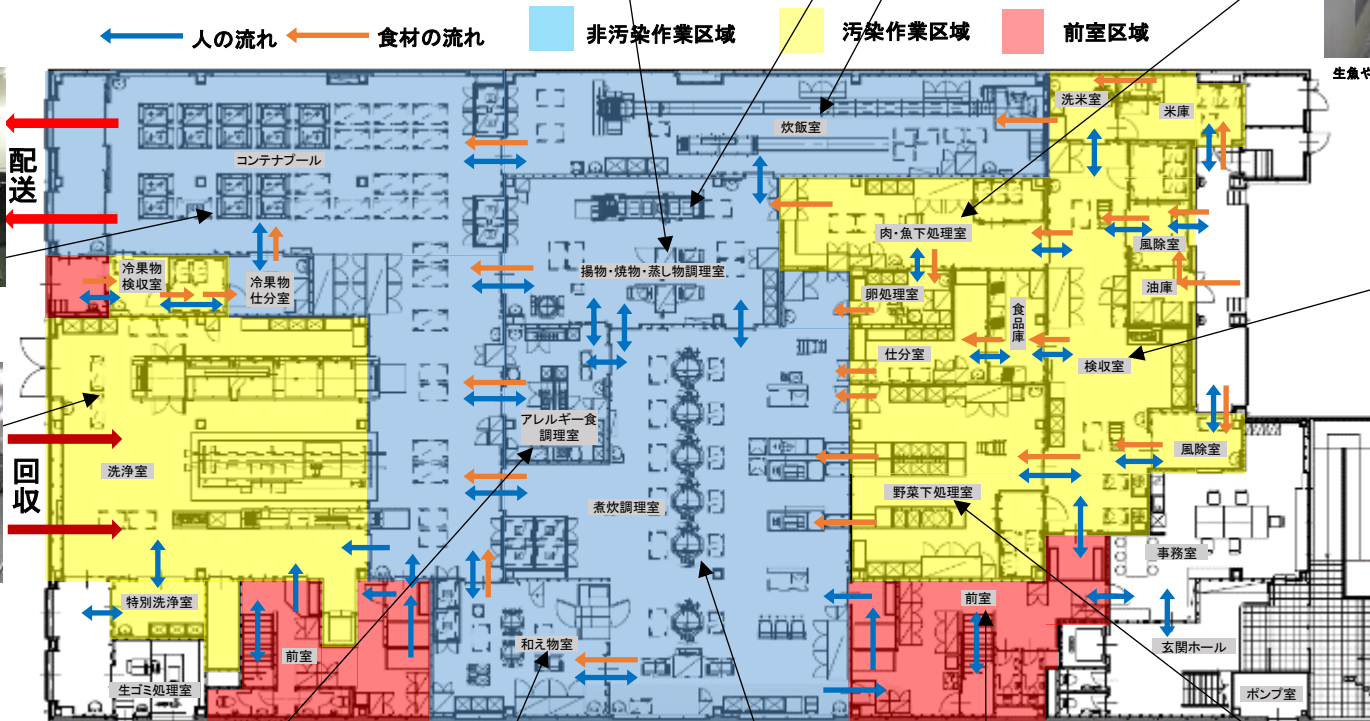
揚物は連続フライヤーが、焼き物はスチコンコンベクションオープンが活躍します



ご飯を炊く連続炊飯機が設置された炊飯室です。炊飯室専用の洗浄機も設置されています



生魚や生肉を調理するための下処理室です



洗いあがった食器や食缶は、それぞれ専用の消毒保管装置で熱風消毒され保管されます



食器、トレー、食缶、コンテナが専用の洗浄機で効率よく衛生的に洗浄されます



給食調理に使う食材等を仕入れ、検品する部屋です



食物アレルギーのある児童・生徒の対応食を専用に作るため別室で調理します



加熱した食材を短時間で冷却する真空冷却機が活躍し、衛生的なサラダ類や和え物ができます



回転釜で煮炊き調理や汁物調理をします。1釜で約800人分の調理ができます



調理前の手洗いや消毒、靴の履き替えやエプロンの交換等、作業前の準備を行います



検収された野菜類を洗浄する専用の部屋です



ちゃすりん