

立川市学校給食西共同調理場

施設のご案内

給食

「安全」「安心」「おいしい」給食を提供

HACCPに対応した衛生管理や手づくり調理のための特別室などの設置により、「安全」「安心」「おいしい」給食を提供します。

エアシャワーやパススルー機器、温度管理機器などHACCP※1に対応した衛生管理によって、「安全」「安心」「おいしい」給食を提供します。

※1:HACCPとは、調理工程上の危害要因を分析し、安全を効率よく確保する管理手法。



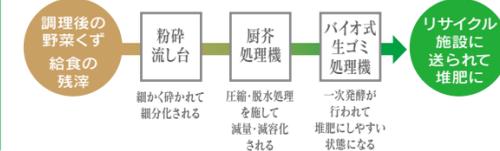
施設

環境負荷の低減を実現

緑に囲まれた周辺環境との調和を重んじた外観とし、また環境負荷の低減を実現する施設です。

ゴミ処理

調理後野菜くずや給食の残滓は「粉碎流し台」で細かく砕き、その後、「厨芥処理機」へ圧送して圧縮・脱水処理を行います。圧縮された生ゴミはバイオ式生ゴミ処理機に投入して一次発酵させ、堆肥化しやすい状態にしてリサイクル施設へ送ります。



太陽光パネル

施設屋上には20kw発電可能な太陽光パネルを設置しており、省エネルギーで地球にやさしい環境に配慮した施設となっています。



教育

多彩な食育活動の実現

「ぐるっと見学」、「食育テラス」など、「生きた教材」という給食の特性を活かした多彩な食育活動が行えます。

施設2Fでは、「研修室」や「ぐるっと見学」、「食育テラス」などがあり、「生きた教材」という給食の特性を活かした多彩な食育活動が行えます。



施設の整備運営について

本施設はPFI事業※2によって複数の民間企業が施設の設計・建設から維持管理・運営までを行っています。各企業がそれぞれの専門分野のノウハウを活かした高品質で効率の良い事業運営を実現しています。

※2:PFIとは、公共施設の建設・維持管理・運営などを民間の資金、経営能力及び技術能力を活用して担う手法。



施設情報

- 所在地/東京都立川市泉町1156番地の14
- 調理能力/7,000食(アレルギー食最大100食対応)
- 対象校/小学校11校(令和6年4月現在)
- 規模/敷地面積8,800㎡ 延床面積4,605㎡
- メニュー/2献立方式
- お問い合わせ先

【立川市】立川市教育委員会 学校給食課

TEL.042-529-3511 FAX.042-529-3516

【SPC】立川市学校給食西共同調理場内(株)ジーエスエフ

TEL.042-548-1446 FAX.042-548-1447



子どもたちの未来を育む・
元気の源センター

給食

「安全」「安心」「おいしい」給食を提供

施設

環境負荷の低減を実現

教育

多彩な食育活動の実現

調理場内の1日の流れ

納品・荷受・検収

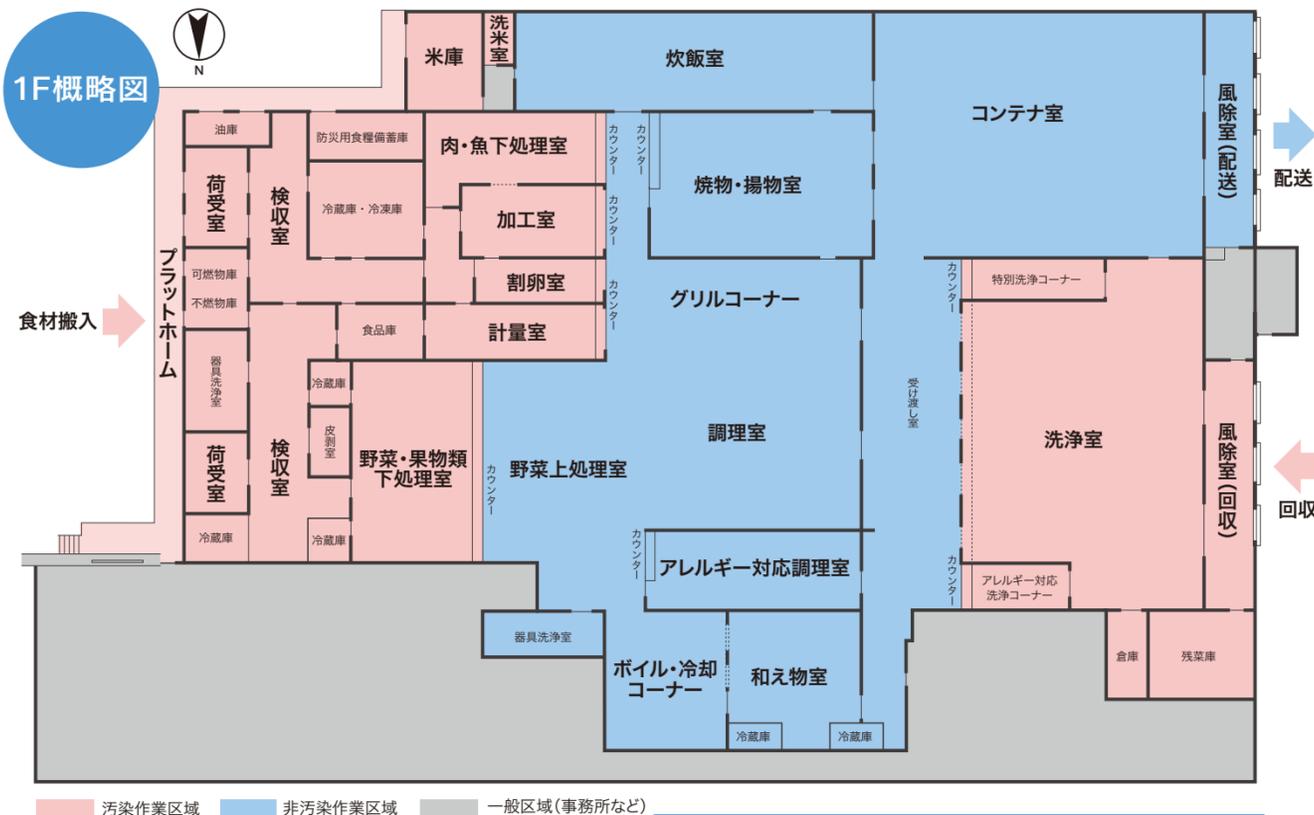
対応室 食材搬入用プラットホーム、各荷受室、各検収室 ほか

納品した食材は「野菜類」、「肉・魚」、「卵」、「米」に分けて荷受けを行い、食材の交差による二次汚染を防止します。地元産の泥付き野菜は荷受室で泥落としを行います。



食材搬入用プラットホーム

1F概略図



汚染作業区域 非汚染作業区域 一般区域(事務所など)

下処理

対応室 野菜・果物類下処理室、肉・魚下処理室、計量室、割卵室、加工室 ほか

果物類、葉物類、根菜類の三槽シンク6レーンに加え、豆腐専用レーンを設けた野菜・果物類下処理室や四槽シンクを設けた割卵室など食材を確実に洗浄します。



野菜・果物類下処理室

炊飯

対応室 米庫、洗米室、炊飯室 ほか

「納米→洗米→炊飯→計量(配缶)」までを一連の炊飯システムで行います。反転ほぐし機を使い混ぜご飯にも対応します。



連続炊飯機

3連式納米庫

3連式タンクとすることで、米庫内の米を残すことなく完全に使い切り、米の確実な品質管理を行います。



3連式納米庫

加工室

ミキサーや整形機などを設置し、様々な手作り調理に対応します。



ミキサー・整形機

彩色シンク

食材や使用用途別にシンクやカートに彩色を施すことで、視覚による識別を明確にし、衛生管理や調理の安全性を高めます。これは給食センターでは、日本初の試みです。



彩色シンク

調理

対応室 野菜上処理室、調理室、和え物室、焼物・揚物室、アレルギー対応調理室 ほか

◎調理室

合計14基の蒸気回転釜を食材の投入側と配缶側に明確に分けて配置し、同じ釜を2度使うことなく7,000食を調理します。



回転釜

◎グリルコーナー

オムレツや焼きそばを調理するための巨大な鉄板を設置し、立川市オリジナルの「手づくり給食=おいしい給食」を実現します。



グリル鉄板

◎焼物・揚物室

揚物調理は、複数献立に対応するため、連続揚物機2台で行います。また、焼物や蒸物調理は、20段タイプのスチームコンベクションオープンを6台設置し、多様な献立に対応します。



連続揚物機



スチームコンベクションオープン

◎和え物室

和え物調理では、ボイル冷却コーナーから茹でた野菜をパスルー真空冷却器を通して和え物室へ送り、和え物調理で重要な温度管理・衛生管理を徹底します。



ボイル冷却コーナー



和え物室

◎アレルギー対応調理室

アレルギー対応食はIHコンロで調理を行います。IHコンロの下には引き出し型冷蔵庫を設け、個別対応となるアレルギー対応食の食材の仕分けを確実にしています。



アレルギー対応調理室



引き出し型冷蔵庫

積み込み

対応室 コンテナ室、配送風除室 ほか

コンテナ室には、食器用コンテナと食缶用コンテナがあり食缶などの積み込みを行います。コンテナは配送トラックが密着できるドックシェルターにより外気の侵入を防止しながら積み込みます。



コンテナ室

配送・給食・回収

洗浄・消毒

対応室 洗浄室(洗浄)・コンテナ室(消毒) ほか

洗浄は食器・トレイ・食缶・コンテナごとに専用の洗浄機で行います。またアレルギー対応食で使用した食器類などは別に洗浄することで洗浄時のアレルギーの付着を防止します。



洗浄室

◎コンテナ消毒保管庫

二段式のオートリフター式とすることで省スペース化を図っています。



コンテナ消毒保管庫