

完全ドライシステムによる安心・安全マサムン（美味しい）給食

和泊町立学校給食センター改築



施設全景



野菜下処理



アレルギー食調理室



和え物室



調理室



炊飯室



コンテナフル



洗浄室



見学通路

概要①

所在地：鹿児島県大島郡和泊町和泊903番地

敷地面積：2,832㎡

建物面積：1,099㎡

建物構造：鉄骨造平屋建

調理食数：760食/日（小学校4校、中学校2校）

総事業費：633,572千円

竣工：平成26年3月25日

開設：平成26年4月7日

概要②

施設の特徴

<衛生管理の徹底>

・汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分した完全ドライシステム仕様

・アレルギー食及び和え物専用室の配置

・温度・湿度管理可能（室温25℃以下、湿度80%以下）

<最新の厨房設備の導入>

・蒸気回転釜、スチームコンベクションオーブン、フライヤー、真空冷却機、連続炊飯システム、カゴごと洗浄機、コンテナイン消毒保管機、カートイン消毒保管機等を導入

・台風時停電対策として自家発電機を導入

<食育・地産地消の推進>

・地元食材を活用した給食の実施

・生産者との連携で地場産物の利用拡大

<効率的な給食センターの運営>

・調理・配送等業務の民間委託