

横芝光町学校給食センターが完成

～4月から給食開始～



横芝光町学校給食センターの調理能力は、1日2,300食対応の施設です。熱源を全て電気でまかない、調理に火を使用しないため室温・湿度を一定に保ちやすい電化厨房方式と細菌繁殖を防ぐドライ床方式の採用により、厳格な衛生管理と安全な作業環境を併せ持つ調理場となりました。

また、衛生管理に対応した作業区域を明確に区分し、食材の検収から下処理・調理・配送までを一方通行の動線を採用することで業務の効率化を図ります。

「安心・安全」で「質の高い」学校給食を提供することはもちろんのこと、食材の調達についても、極力地元産食材を活用することで、「地産地消」の推進を図るなど、食育の推進拠点として重要な役割を持つ施設です。

施設の概要

名称	横芝光町学校給食センター
所在地	横芝光町宮川12114-1
電話番号	☎80-3797
敷地面積	2,549.08㎡
建築面積	1,310.95㎡
床面積	1階 1,180.62㎡ 2階 292.57㎡ (計 1,473.19㎡)
構造	鉄骨造
階数	地上2階
調理能力	2,300食/日
厨房方式	オール電化厨房方式 ドライ方式床仕上げ



下処理室



調理室



炊飯室



洗浄室

施設内容

- ≪1階≫ 検収室、下処理室(野菜類・魚肉類)、調理室・焼き物・揚げ物室、和え物室、炊飯室、コンテナプール、洗浄室、器具洗浄室、残菜処理室、厨芥処理室、ゴミ庫、事務室他
- ≪2階≫ 食育ルーム(会議室)、食育ホール、休憩室他