

## 衛生管理の向上と環境に配慮

### エアシャワー



非汚染作業区域に入る前に、白衣や帽子についているホコリや毛髪などを落とすため、一人ずつエアシャワーを浴びてから入室します。

加熱後の食品を短時間で5～7℃まで冷やします。これにより、細菌の発生を抑えます。

### 真空冷却機



### 衛生管理（手前：上処理室 奥：下処理室）



床色は、非汚染作業区域をピンク、汚染作業区域をグリーンとすることにより明確な区域分けを行っています。

また、下処理室からは、人は移動しません。窓を通して食材のみが移動します。

### 太陽光発電パネル



屋上に太陽光パネルを設置し、発電した電力を施設内で有効活用しています。災害などの停電時には、施設内直結のコンセントから、発電した電力の使用が可能となります。

## 個々食器

年齢に応じた食事量を確保するため、6種類の個々食器を使用しています。

また、小学校一年生の食器には、初めての給食に慣れ親しんでもらうため、東大和市観光キャラクター「うまべえ」のイラストを入れています。

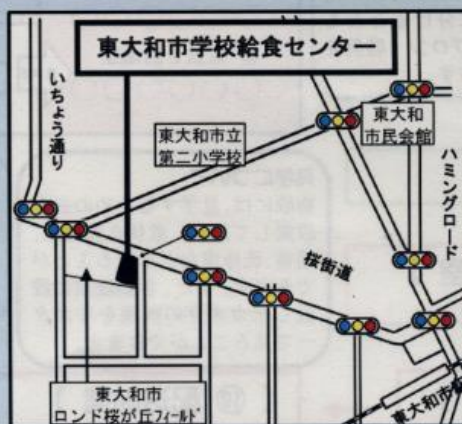
## 災害時の炊き出し対応

電気、ガス、水道などライフラインが停止しても、自家発電設備、プロパンガス釜、受水槽の水を使用して、温かいごはんや汁物を調理することができます。

## 複層階の給食センター

限られた敷地を有効活用するため、2階に調理室を設け、複層階の給食センターとしました。

名称	東大和市学校給食センター (平成29年4月稼働)
所在地	東大和市桜が丘2丁目142番地41
電話	042-564-1282
FAX	042-564-2228
構造規模	鉄骨造、地上2階
最高高さ	15.28メートル
敷地面積	3,148.76平方メートル
建築面積	2,042.90平方メートル
延床面積	3,913.58平方メートル
調理能力	1日最大8,000食
対象校	東大和市立小・中学校 全15校



アクセス  
東大和市駅から徒歩10分  
玉川上水駅から「ちよこバス」で南街下車 徒歩5分  
平成29年7月現在

# 学校給食のしおり



平成 29 年度  
東大和市学校給食センター



# 給食ができるまで



献立会議  
献立の決定



食材発注



食材の納品と検収



学校へ配送



検食



調理



配食



給食時間



かたづけ



回収



消毒・殺菌・保管



洗浄



残菜の確認