

金沢市東部共同調理場(仮称)新築工事

現在、中学校給食は主に西部共同調理場(南部地区7中学校)と北部共同調理場(北部地区8中学校)にて調理されているが、中学校給食の完全実施のため、東部地区の中学校給食の調理施設として、2007年度(平成19年度)の稼働に向けて建設している。

1. 施設概要

敷地面積	5,762m ²
構造	鉄骨造2階建 3,275m ² 1階(2,460m ²) 検収室、下処理室、調理室、洗浄室、コンテナプール、事務室等 2階(815m ²) 研修室、休憩室、空調機械室等
調理能力	約6,000食/日
工期	平成17年11月 ~ 平成19年5月
開設時期	平成19年秋
工事場所	金沢市田上町地内

2. 施設の特徴

衛生管理の強化

- ・ ハサップ(HACCP)の考え方を採り入れ、調理行程の各段階で給食への細菌の二次感染を防止し、安全性の高い施設とする。
- ・ ドライシステム(乾床式)とし、更に調理スペースを、揚物・焼物室、煮物・炒物室、あえ物室に区画することにより、温度・湿度管理を徹底することで、細菌の繁殖を抑え、衛生的な施設とする。
- ・ 生ゴミ処理にディスポーザー排水処理システムを導入し、調理場内での生ゴミの持ち運びを削減し、衛生的な環境を確保する。

効率的な作業環境

- ・ 多様な献立に柔軟に対応するため、調理スペースの充実を図る。
- ・ 洗浄後の食器類をコンテナに詰め、コンテナごと消毒保管することで、食器類のコンテナの詰め替え作業を省き、作業効率の向上を図る。

地域に密着した施設

- ・ 施設の外観・内観は、清潔感にあふれたものとともに、勾配屋根の設置など地区計画に沿った建物とする。
- ・ 研修室を設け、調理場内の作業の様子を見ることが出来ると共に、試食会もできる施設とする。
- ・ 見学者用にエレベーター施設や多目的トイレ等を設置し、バリアフリーを推進する。



完成予想図



8月末全景



8月末全景