

施設の概要

1. 施設整備の経緯

老朽化した宮城学校給食センター及び加茂学校給食センターに代わる新たな学校給食センターとして安全・安心な給食を安定的に提供し、さらに質の高い給食を実施することを目的に、整備・運営にPFI (Private Finance Initiative) 手法を取り入れ、青葉区南吉成地区に設置することとしました。平成27年7月に工事着手し、平成28年7月に竣工しました。平成28年8月より、小学校10校、中学校15校に学校給食を提供するほか、アレルギー対応食については10月には、太白学校給食センター対象校の小学校7校、中学校9校に対しても提供します。

2. 事業の基本コンセプト

- (1) 衛生管理の徹底 (2) 調理機能の充実 (3) 望ましい食環境の整備 (4) 食物アレルギー対応食の提供
(5) 環境負荷の低減 (6) コスト縮減の追及 (7) 災害に対応できる施設整備

3. 施設概要

- (1) 所在地 仙台市青葉区南吉成六丁目4番地の1
(2) 建築概要 構造：鉄骨造2階建て 敷地面積：約21,452㎡
(3) 施設の内容

階	面積 (㎡)	主要室名
1	4,499.80	検収室、食品検査室、下処理室、卵処理室、上処理・切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー専用調理室、コンテナ室・消毒室、洗浄室、残さ庫、搬入・配送・回収各プラットフォーム、事務室
2	1,291.88	調理実習室、会議室、見学者通路
合計	5,791.68	※太陽光発電設備 (5kW) 屋上に設置

- (4) 調理能力 1日あたり11,000食 (うちアレルギー対応食120食)

(5) 施設の主な特徴

- 衛生的なドライシステム (調理場内の床を常に乾いた状態で作業するのに適した施設・設備) の導入
- 衛生管理を追求した明確なゾーニング (作業エリアの物理的な区分け) によるレイアウト
- アレルギー対応食専用調理エリアの整備



仙台市南吉成学校給食センター

SENDAI CITY MINAMIYOSHINARI SCHOOL LUNCH CENTER



交通手段

バス：仙台駅15番バスから乗車～南吉成三丁目
下車、徒歩10分

仙台市南吉成学校給食センター

〒989-3204 仙台市青葉区南吉成六丁目4-1
TEL 022-725-4345
FAX 022-277-2795
事業者事務室 TEL 022-725-5035
FAX 022-277-2581

平成28年8月 仙台市教育委員会

高度な衛生管理の下で 安全・安心な給食を提供します

揚物・焼物・蒸し物調理室

●「焼く・蒸す・煮る」に加え、揚げ目まで付けられる最新式のコンビオープンを3台設置。揚げ物は大型フライヤーで短時間に調理します。



アレルギー専用調理室

●専用の調理室にて、アレルギーを除去した除去食・代替食を調理します。



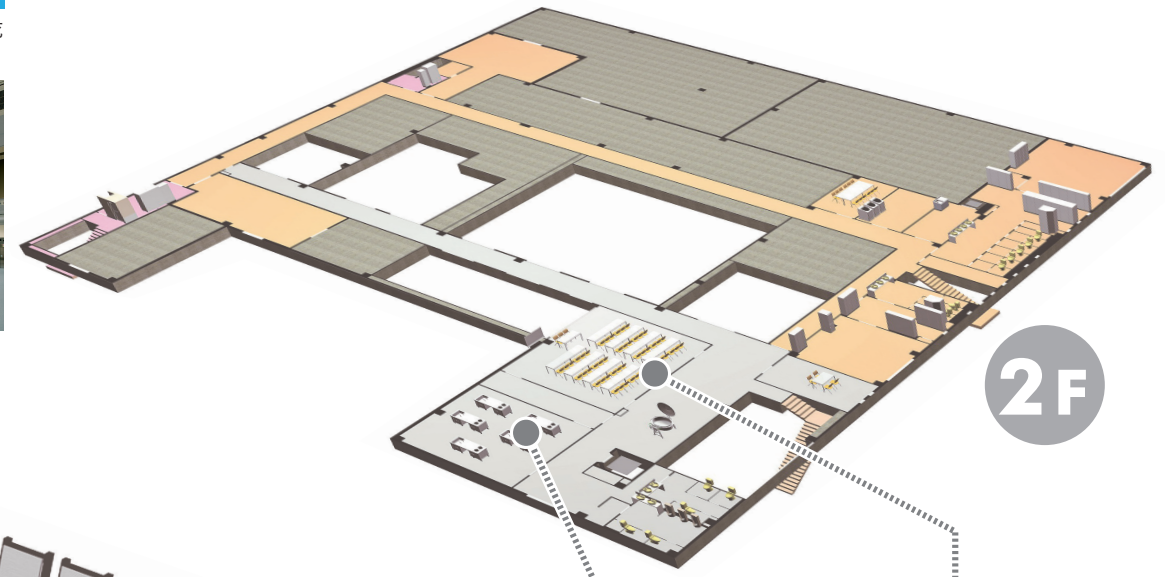
煮炊き調理室

●ドライシステム対応の蒸気式回転釜を18基設置し、多様な献立に対応します。



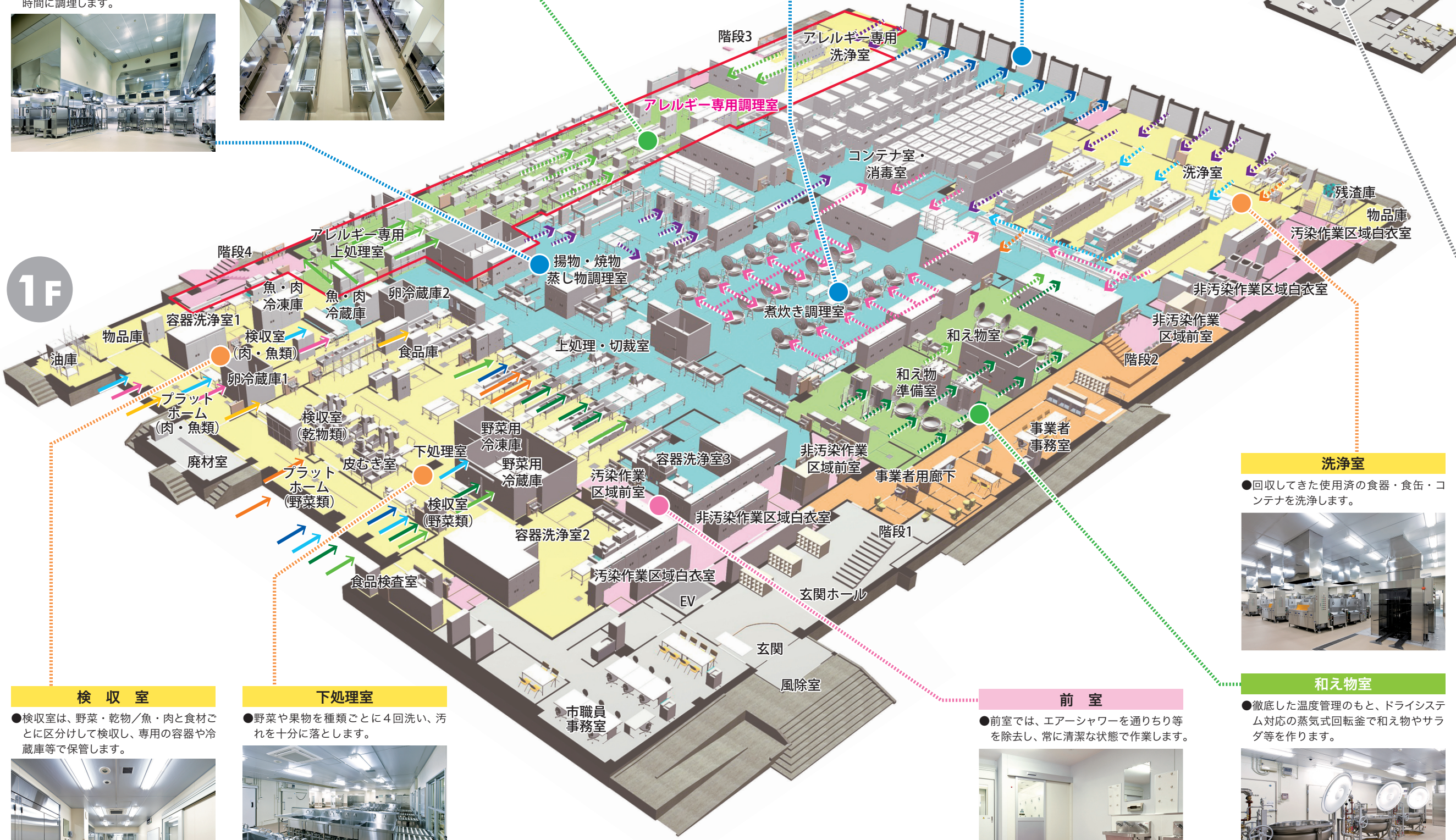
コンテナ室・消毒室

●食器をコンテナに入れたまま熱風で乾燥・消毒し、翌日の給食に備えます。



2F

1F



検収室

●検収室は、野菜・乾物/魚・肉と食材ごとに区分けして検収し、専用の容器や冷蔵庫等で保管します。



下処理室

●野菜や果物を種類ごとに4回洗い、汚れを十分に落とします。



洗浄室

●回収してきた使用済の食器・食缶・コンテナを洗浄します。



和え物室

●徹底した温度管理のもと、ドライシステム対応の蒸気式回転釜で和え物やサラダを作ります。



前室

●前室では、エアシャワーを通り切り等を除去し、常に清潔な状態で作業します。



凡例

清浄度区分

- 高度清潔区域
- 非汚染区域
- 汚染区域
- 作業区域準備スペース
- 事業者スペース
- 市職員・外来者スペース