

南部学校給食センターの概要

名称	鹿屋市立南部学校給食センター
所在地	鹿屋市横山町（大始良中学校の北 500 m）
供用開始	平成 22 年 9 月 2 日
構造	鉄骨造一部 2 階建
延べ床面積	1 階 2,360.23㎡・2 階 321.96㎡・計 2,682.19㎡
調理能力	6,000 食（調理食数約 5,850 食/日）
システム	ドライシステム
管理運営	管理事務部門は鹿屋市教育委員会直営 調理・配送業務等は民間委託
受配対象校	鹿屋地区の 24 校（小学校 17 校・中学校 7 校）

見取り図① 1階見取り図



見取り図② 2階見取り図



見取り図①は1階部分のレイアウトです。

◆黄色のエリア

黄色のエリアは「汚染作業区域」と呼ばれます。菌を一切遮断する「非汚染区域」と区別し、人の行き来と物資の逆流を防ぐよう物理的に分離しています。写真左側のエリアでは、主に食材の受取と検収、調理の下処理を行い、右側のエリアでは使用済みの食器等を洗浄します。

◆青色のエリア

青色のエリアは「非汚染作業区域」で、主に調理作業を行います。菌を一切遮断して衛生管理を徹底するため、他のエリアと分離されています。加熱前の食材と加熱後の食材が交差しないよう、さらにゾーン分けされています。また、アレルギー対応食を調理する調理室もあり、入口・出口を分けて一方方向となるようレイアウトされています。

◆赤色のエリア

赤色のエリアは「前室」です。「汚染作業区域」または「非汚染作業区域」に入出する際の除菌室です。エアシャワーが設置され、非汚染区域に菌が持ち込まれることを防ぎます。

見取り図②は2階部分のレイアウトです。

◆2階

研修室と見学通路があり、施設の見学・試食等にご利用いただきます。

写真中の開放部（吹き抜け部）が2階の見学通路から見える範囲です。

専用保温容器

学校への配送には専用容器（A i H O T）を用い、おかずや汁物などを保温・保冷したまま配送します。

A i H O Tは、積み重ねてもぐらつかず、保温65℃以上・保冷10℃以下で3時間以上の維持能力を持ち、厚生労働省大型調理施設衛生マニュアル温度管理基準に対応しています。



学校給食センター運営の基本目標

市教育委員会では、市内すべての学校給食施設が、長年抱えている数多くの課題を抜本的に解決し、学校給食の更なる充実を図るため、次の4点を基本目標として、学校給食センターの運営・改善に努めます。

1 食育を推進します
栄養指導士等の配置など推進体制を充実し、児童生徒・生産者・納入事業者・市民等との交流に取り組みなど、積極的に食育を推進し、食育基本法や学校給食法に定められた目標の達成に取り組みます。

2 食の安全・安心心を推進します
学校給食法第9条の学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理を行うよう施設及び設備の見直しを行うとともに、各給食調理場の状況に応じて、調理・配送等の業務の見直しやマニュアルの改善を進めます。



3 地産地消を推進します
食材の地場産品調達率は、「かのや」食」と「農」交流推進計画」とおり、関係機関と連携して、平成26年度までに50%に引き上げるよう努めます。

4 透明・公正・効率的・効果的な給食事業の運営を行います
アレルギー対策は、児童生徒の個々の処方に応えられるよう努め、新たに設置する学校給食センターは、移行前の単独調理場と同程度の対応を行うことを目指します。

また、行事給食やリクエスト給食など給食の多様化を図り、「笑顔に満ちた楽しい給食時間の実現」のために、美味しく、楽しい給食づくりを目指します。

「鹿屋市行政経営改革大綱」に基づき、調理・配送業務の民間委託を進めます。あわせて、働く職員の適切な雇用環境を維持しつつ、各給食調理場では、個々の作業工程を見直すなど経費削減に努めます。

食材の購入については公正な競争による購入に努め、食材購入実績等を公表するなど、適切な学校給食費の設定に努めます。また、学校給食費を適切に管理し、未納率の引き下げに努めます。あわせて、市ホームページによる情報発信を積極的に進めるなど、給食事業に対する保護者・市民の理解を高めるよう努めます。