

防災食育センター

1. 精華町防災食育センター

(1) 施設概要

所在地 相楽郡精華町大字南稲八妻小字丸山4番地2

施設 延床面積1,098.27㎡(1階668.72㎡ 2階410.71㎡ 附属棟18.84㎡)

(2) 給食調理能力

システム ドライシステム

調理能力 1,550食/日

提供校 中学校3校

輸送 応急給食配送車3台

コンテナ 食器用5台 食缶用5台 計10台

使用食器 P E N樹脂(ポリエチレンナフタート)食器 4種類

調理稼働日数 191日/年

2. 防災食育センターの沿革

令和5.	5.	19	精華町防災食育センター竣工
	5.	24	竣工式挙行
	7.	12	炊飯訓練実施
	7.	18, 19	配膳シミュレーション実施
	8.	7, 11	給食調理リハーサル及び試食会実施
	9.	1	精華町立中学校給食開始

3. 防災食育センター運営方針

精華町学校給食基本構想に基づき、小学校から中学校までの9年間を通じる一貫した食育の「活きた教材」となる学校給食の運営のうち、町立中学校への給食の実施を担います。

また、災害時は被災者への食料供給を行う防災の拠点として炊き出しが可能な施設設備を備え、非常食の備蓄を行います。また、調理した非常食を町内の避難所等へ配送します。

更に、食育に関する学習や実践を行うことができるよう、見学展示スペースや共同調理場、会議スペースを利用し、情報の発信や事業の実施を通じて食育を推進します。

4. 給食内容

調理品目 1献立制 食物アレルギー対応調理

調理食数 約1,100食(中学校3校)

5. 給食調理等運営方法

調理配送等業務 民間委託

委託内容 食材検収、調理、配送、配膳(配膳室及び教室までの運搬)、回収、洗浄、残渣計量及び処理、厨房内清掃等

