

富津市学校給食共同調理場



施設概要

場所	富津市下飯野2509番地9
敷地面積	6,629.87m ²
建築面積	1,887.08m ²
延べ面積	1,702.25m ²
構造	鉄骨造平屋建て
受配校	小中学校11校（小学校8校、中学校3校）
調理能力	1日最大2,500食
主要室	荷受室（野菜）、荷受室（魚肉）、検収室（野菜） 検収室（魚肉）仕分室、下処理室（野菜） 下処理室（魚肉）、調理室、揚物焼物室 和え物室、アレルギー食調理室、コンテナ室、洗浄室

学校給食共同調理場建設事業の経緯

平成26年 1月 富津市学校給食施設整備の指針を策定
平成29年11月 学校給食施設整備に向けた提言書が提出された。
令和 2年 1月 富津市学校給食共同調理場整備基本構想を策定
令和 3年 3月 富津市学校給食共同調理場整備基本計画を策定
令和 3年 9月 基本・実施設計業務に着手する。
令和 4年 3月 基本設計完了
令和 4年 5月 埋蔵文化財発掘調査に着手する。
令和 4年 12月 埋蔵文化財発掘調査の完了後に敷地造成工事に着手する。
令和 5年 3月 実施設計完了
令和 5年 7月 造成工事完了
令和 5年 9月 建設工事に着手する。
令和 6年 12月 建設工事完了
令和 7年 4月 学校給食の供用開始
令和 7年 9月 アレルギー除去食の提供開始

文化財発掘調査

埋蔵文化財発掘調査業務委託 (株)勾玉工房

施工業者

敷地造成工事
敷地造成（その1）工事 (株)渡辺工務店
敷地造成（その2）工事 (株)渡辺工務店
建設工事
富津市学校給食共同調理場建設工事
富津市学校給食共同調理場建設電気設備工事
富津市学校給食共同調理場建設機械設備工事
富津市学校給食共同調理場建設厨房設備工事
(株)小島建設
東亜電設工業(株)
伊東建設興業(株)
タニコー(株)千葉営業所

設計・工事監理

基本・実施設計及び工事監理 (株)榎本建築設計事務所

学校給食共同調理場整備事業寄付業者

(企業版ふるさと納税：公表ご了承者のみ)
(株)大倉 銀持工業(株) (株)ワシダ (株)新昭和 共栄運輸(株)
タレントスクエア(株) エニーキャリア(株)

洗浄室



食べ終わった食器、食缶などを洗浄します。また、コンテナをそのまま洗える洗浄機も完備しています。

アレルギー食調理室



食物アレルギーを持っている児童、生徒のために、アレルギー除去食を作る専用の調理室です。

和え物室



調理室でゆでた食材を、パススルー真空冷却機で冷やし、和え物を作ります。

調理室



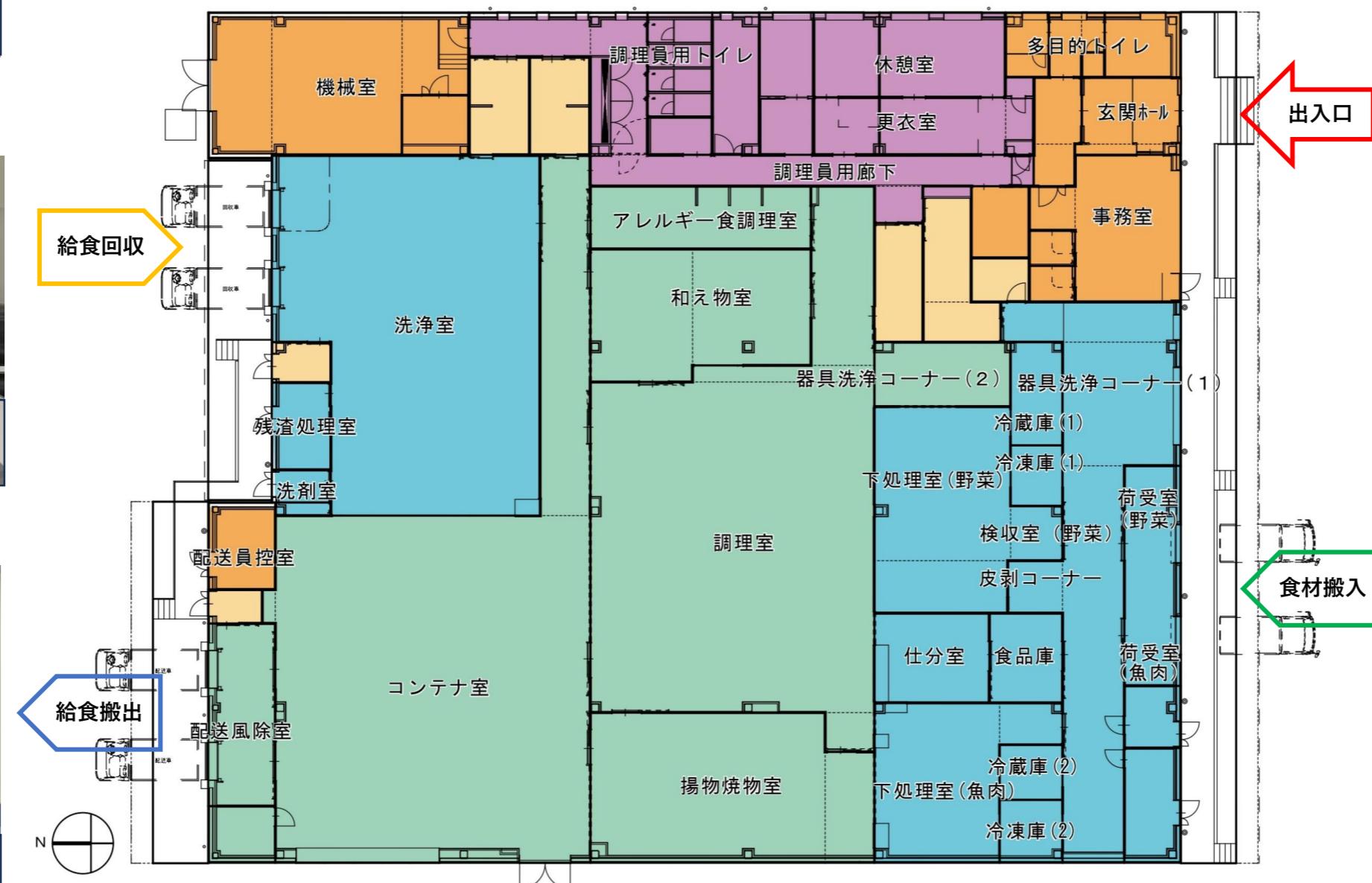
6基の蒸気回転釜により煮物、炒め物などおいしいおかずを作ります。

調理の流れ



調理エリアは、ドライシステム（ビニール床貼り）の導入により、衛生的な空間を保つことができます。

汚染区域
非汚染区域
前室
一般
調理員専用



器具洗浄コーナー (1)



調理器具等の洗浄、消毒を行います。

荷受室(野菜・魚肉)



新鮮な食材が搬入されます。

下処理室(野菜)



野菜の皮むき、洗浄などの下処理を行います。

コンテナ室



26台の天井吊り消毒装置によりコンテナの中で、洗浄した食器の消毒を行います。

揚物焼物室



連続フライヤーや大型のスチームコンベクションオーブンで、揚げ物・焼物などを作ります。

下処理室(魚肉)



新鮮な魚・肉の下処理を行います。