

整備の目的

本市の中学校生徒の昼食は、平成2年度より家庭弁当持参制としていましたが、保護者の声や市議会での請願の採択などを受けて中学校給食を実施する方針を決定し、「草津市中学校給食実施基本計画」に基づき草津市第二学校給食センターを整備しました。

| 年月 | できごと |
|----------|--|
| 昭和48年9月 | 主食・おかず・牛乳を提供する「完全給食」を開始 |
| 昭和61年4月 | 生徒数の急激な増加などにより、牛乳のみを提供する「ミルク給食」へ変更 |
| 平成2年4月 | 「ミルク給食」を廃止し、「家庭弁当持参制」へ変更 |
| 平成22年度～ | 家庭の事情で弁当を持参しにくい生徒のため、業者弁当を活用した「スクールランチ」の開始 |
| 平成27年12月 | 保護者の声や市議会での請願の採択などを受け、 中学校給食の実施に係る方針を決定 |
| 平成29年2月 | 「 草津市中学校給食実施基本計画 」の策定 |
| 平成29年度～ | 中学校給食のための新しい学校給食センターとして 草津市第二学校給食センターの整備事業を開始 |
| 平成31年3月 | 「 スクールランチ 」の終了 |
| 令和3年10月 | 草津市第二学校給食センター完成 |
| 令和4年1月 | 中学校給食の開始 |

施設概要

- 名称 草津市第二学校給食センター
- 敷地面積 5,788.72㎡(職員駐車場含む)
- 延床面積 3,145.91㎡(付属棟含む)
- 構造規模 鉄骨造2階建
- 調理能力 最大4,500食/日
- 厨房方式 ドライシステム
- 炊飯方式 自所炊飯
- 竣工 令和3年10月
- 給食開始 令和4年1月
- 提供対象 草津市立6中学校

建設費

| | |
|---------|----------------|
| 設計費 | 12,290,400円 |
| 建築工事費 | 1,044,952,744円 |
| 電気設備工事費 | 302,500,000円 |
| 機械設備工事費 | 1,227,243,600円 |
| 工事監理費 | 9,790,000円 |
| 計 | 2,596,776,744円 |



施設の特徴

●ドライシステムの厨房

調理場の床面を常に乾いた状態で使用し衛生的な調理環境を実現。

●ドックシェルター方式の積込・回収口

配送トラックと建物の接続部分を密閉型の出入口とするドックシェルターにより積込・回収時の外気の流入を抑制し、内部の温湿度の保持ならびに雨風・ホコリ・虫などの侵入を抑制。

●センターでの自所炊飯

調理場内に炊飯設備を設けているため、炊いた米飯を別途購入する必要が無く、自所炊飯が可能。米は草津市産を使用。

●残渣(食べ残し)の堆肥化

残渣(食べ残し)は可能な限り生ごみ処理機にて破碎・堆肥化し、ごみの排出量を削減。できた堆肥は学校での活用などを想定しているほか、余った堆肥は買取業者に売却。

●災害時の炊き出しにプロパンガスを活用

災害時には移動式のかまどをバルクタンク横の接続口に接続することで、バルクタンク内に貯蔵されているプロパンガスを炊き出しの燃料として使用。



草津市第二学校給食センター

〒525-0015 滋賀県草津市集町60番地
(笠縫東まちづくりセンター向かい)

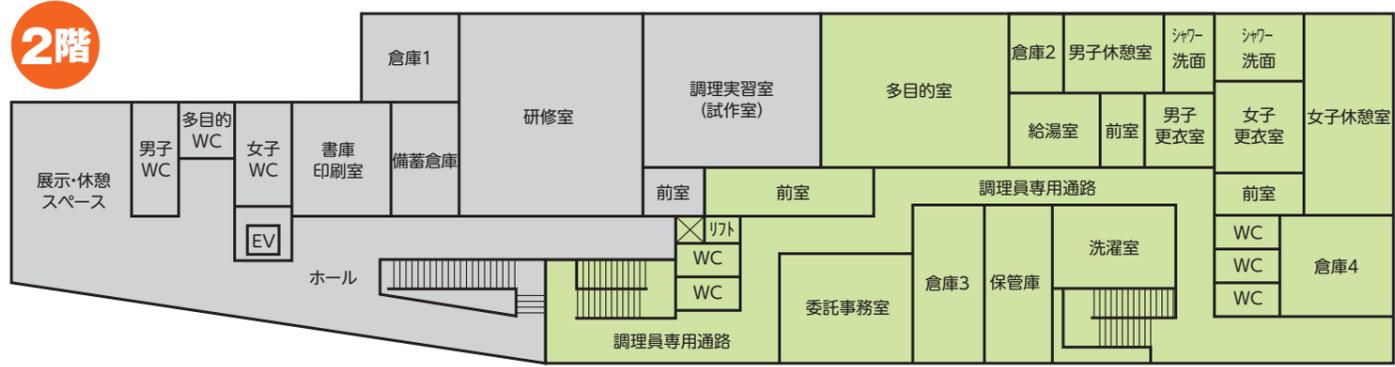
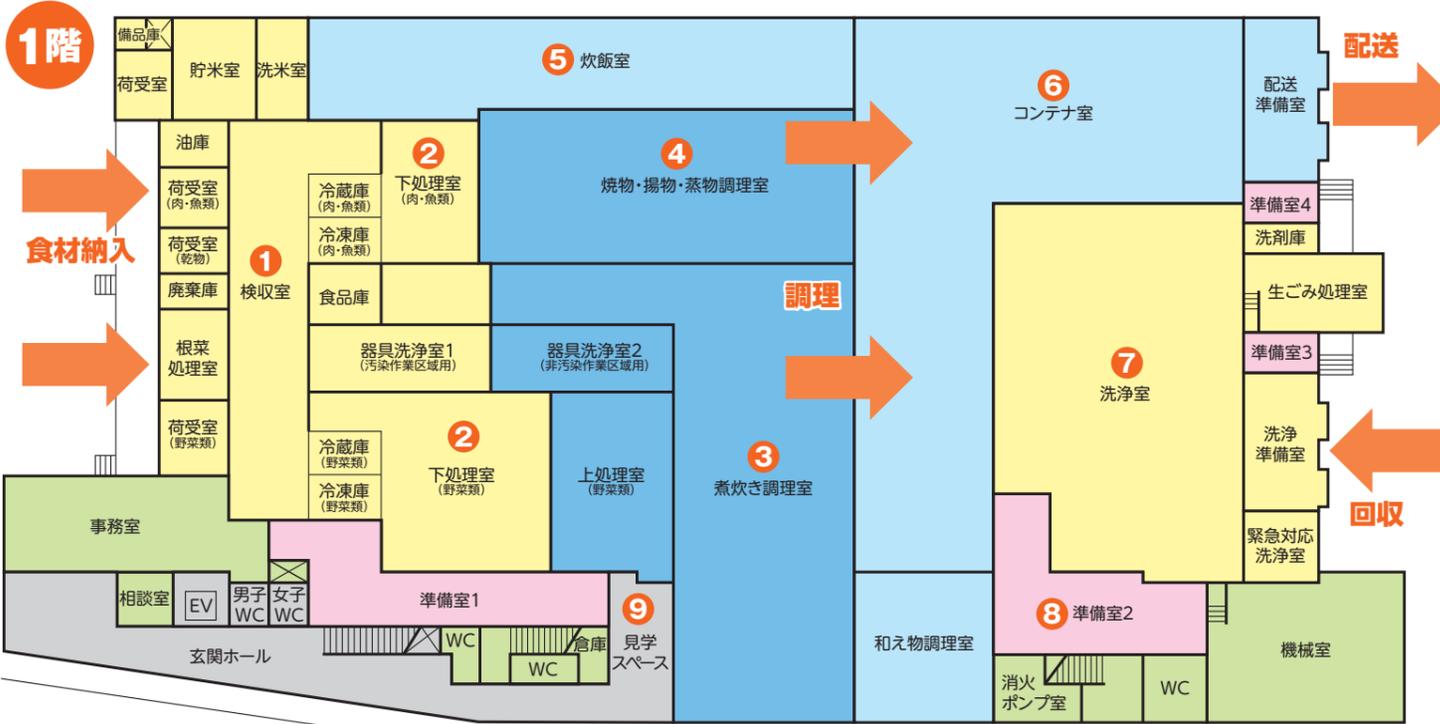
TEL : 077-568-5115 FAX : 077-568-5116

E-mail : school-lunch@city.kusatsu.lg.jp



たび丸

施設内部の紹介



| 衛生区域凡例 | |
|--|---------------|
| ■ | 汚染作業区域 |
| ■ | 非汚染作業区域 (加熱前) |
| ■ | 非汚染作業区域 (加熱後) |
| ■ | 準備区域 (前室) |
| ■ | 一般区域 (職員・調理者) |
| ■ | 一般区域 (来客者) |

- 汚染作業区域：食材の荷受や下処理、回収後の食器などの洗浄といった作業を行う区域を指します。
- 非汚染作業区域：汚染作業区域で処理の終わった食材を調理したり、洗浄後の食器などを消毒保管したりする区域を指します。食中毒などの危険性を減らすため、このような区域分けを行い、それぞれの作業区域をまたいで調理員や台車などが行き来しないように調理作業を行います。



① 検収室
 納入された食材を検収し下処理室などに運びます。左側が荷受室、右側が下処理室です。



④ 焼物・揚物・蒸物調理室
 左側のスチームコンベクションオーブンで焼物・蒸物を調理し、右側のフライヤーで揚物を調理します。



⑦ 洗浄室
 各学校から回収した食器などを洗浄機で洗浄します。右が食器、真ん中がコンテナ、左が食缶の洗浄機です。



② 下処理室
 肉や魚の味付けをしたり、野菜を洗ったりします。下処理後の野菜は写真奥に見える上処理室でカットなどの処理をします。(写真は野菜の下処理室です)



⑤ 炊飯室
 草津市産の米をガスの炊飯器で炊きます。右奥に見えるのが炊飯器です。



⑧ 準備室
 各室で作業に当たる調理員はここで調理着に着替え、爪ブラシやエアシャワーを使って体を清潔にしてから調理場に入ります。



③ 煮炊き調理室
 調理釜で煮物や汁物、カレーなどを調理します。調理作業がしやすいよう、8基の釜が1列に並んでいるのが特徴です。



⑥ コンテナ室
 食缶をコンテナに搭載し、配送トラックに積み込み各学校へ配送します。また、洗浄後の食器をコンテナに収納し、コンテナごと消毒保管します。



⑨ 見学スペース
 煮炊き調理室や上処理室、準備室が見学できます。それ以外の各室のカメラ映像をモニターで見ることができます。