

# 新給食センターの特徴

## 特徴その1 高度な衛生管理「フルドライシステム」の採用

常に床を乾いた状態に保ち、雑菌などの繁殖を防ぐ「フルドライシステム」を採用し、床に水を流さずに調理を行い、水が飛散しにくい構造の調理器具を使用しています。施設内の温度・湿度を一定に保つ温度・湿度管理システムと合わせることで、高度な衛生管理と快適な作業環境を確保しています。

## 特徴その2 ワンウェイ動線の確保と明確な作業区分け

作業性と衛生面に配慮し、施設内部は交差汚染（病原菌がある食品から他のものに移動すること）のないように搬入から調理まで食材・人の動線が交差しないワンウェイ方式としました。調理員は直接行き来せず、食材だけを受け渡す最新の調理システムを導入し、独立したアレルギー食対応調理室も設置しました。

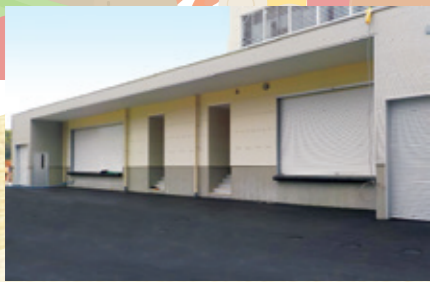
## 特徴その3 食育拠点施設としての活用

2階には、見学ホール・見学ルート・調理実習室を設け、子どもたちが「見て・作って・食べる」ことを体験できる、食育学習の拠点施設として活用していきます。



越前町学校給食センターが完成しました

# 安全・安心でおいしい給食を子どもたちに



シャッター式プラットフォーム



炊飯室



見学通路



野菜類下処理室



アレルギー食対応調理室



調理実習室



蒸気回転釜



配送車庫

### 施設概要

名称	越前町学校給食センター
所在地	福井県丹生郡越前町江波第63号73番地
敷地面積	5,636.77㎡
構造	鉄骨造2階建
建築面積	2,112.61㎡
延床面積	2,866.90㎡ 1階 2,031.47㎡ 2階 835.43㎡
調理能力	最大2,500食/日
業務開始	平成31年1月調理・配食開始
配食先	小学校8校 中学校4校 保育所3所

**1月8日から配食開始**  
平成29年8月に江波区で建設が始まった越前町学校給食センターが11月30日に落成し、1月8日から運用を開始します。

越前町学校給食センターは、老朽化が進んでいた4地区の給食センターを統合して新しく建設され、町内すべての小中学校と一部の保育所に給食を配送します。

この新しい学校給食センターは最新の調理機能を備え、ワンウェイの調理動線を確保するなど衛生管理を強化して食の安全・安心を保つほか、2階には見学ホール・見学ルート・調理実習室を設け、子どもたちが「見て・作って・食べる」を体験することにより、食育学習に活用できる施設となっています。



春

夏

秋

冬

越前 海土里ちゃん  
平成23年4月生まれ

愛称が「海土里ちゃんキッチン」に決定

昨年の夏休みには町内の子どもたちに給食センターの愛称を募集しました。その結果、金巻太士さん（宮崎小1年）の「海土里ちゃんキッチン」に決まりました。「海土里ちゃん」とは町の地場産食材を子どもたちに伝えるマスコットキャラクターとして地元の食材を紹介していきます。子どもたちや保護者、地域の人たちにも身近に感じてもらえるような素敵な愛称をいただきました。

問合せ先  
越前町学校給食センター ☎32-3301

今後も、地産地消の推進を図るとともに、越前町の未来を担う子どもたちに安全で安心な学校給食を届けます。