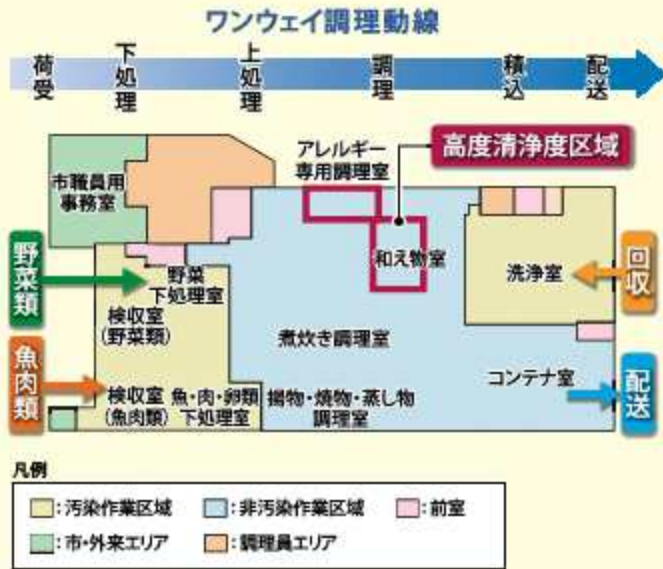


●施設の特徴

施設内ゾーニング

HACCP（ハサップ）®の概念に基づき、食材の受入れから調理・配送まで、人や食材による交差汚染が発生しないよう、汚染・非汚染の作業区域を明確にゾーニング（区分け）し、一方向の食材動線になるように各室を適切に配置しています。

※食品の原料受入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法



衛生管理

調理エリアへの入室は、靴を履き替え、手洗い消毒等を行い、埃や食中毒の原因となる菌の侵入を防止、また外部に接する荷受室にエアカーテン、コンテナの発送・回収口にはドックシェルターを設置して虫や埃等の侵入を防止しています。

調理設備

煮炊き調理室に14台の蒸気回転釜、揚物・焼物・蒸し物調理室に4台のスチームコンベクションオープン、連続フライヤーなど、一日2献立の給食を提供するため、最適な調理設備を効率的に配置しています。

その他

- ①2階見学通路に煮炊き調理室を見下ろせる見学窓や体験コーナー（手洗いシンク）などを設けています。
- ②特に高温となる煮炊き調理室において、人の活動域に冷気を送り、熱の上昇気流を利用して熱気を室上部に集め、効率良く換気する「置換空調方式」を採用し、快適な作業環境を実現するとともに省エネを図っています。
- ③防災対策として2台の緊急災害釜を備え、炊き出しを行える計画となっています。

●施設概要

所在地：〒359-0002

所沢市中富1862-1

敷地面積：7,033.05㎡

延床面積：4,503.03㎡

構造：鉄骨造・地上2階建て

調理能力：最大9,000食/日（2献立）

配送対象校：所沢市立小学校8校、中学校7校

給食開始：令和6年4月

●PFI事業概要

PFI事業者：株式会社所沢学校給食サービス

事業方式：BTO方式（Build Transfer and Operate）

（PFI事業者が施設を設計・建設、完成後に所有権を市に移転し、施設の維持管理及び運営を行う方式）

事業期間：令和3年12月～令和21年3月

- ①設計・建設期間
令和3年12月～令和6年1月
- ②開業準備期間
令和6年2月～令和6年3月
- ③維持管理及び運営期間
令和6年4月～令和21年3月

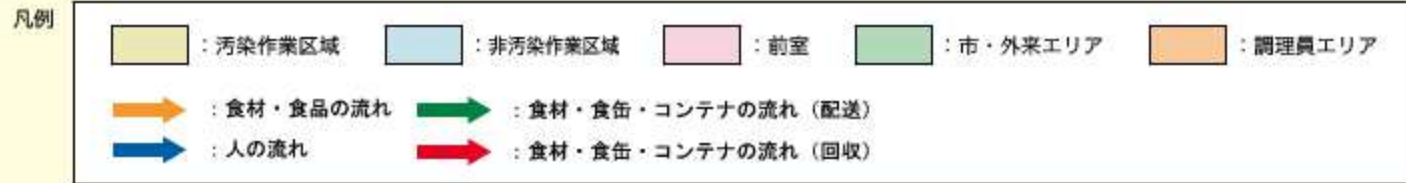
●施設案内図



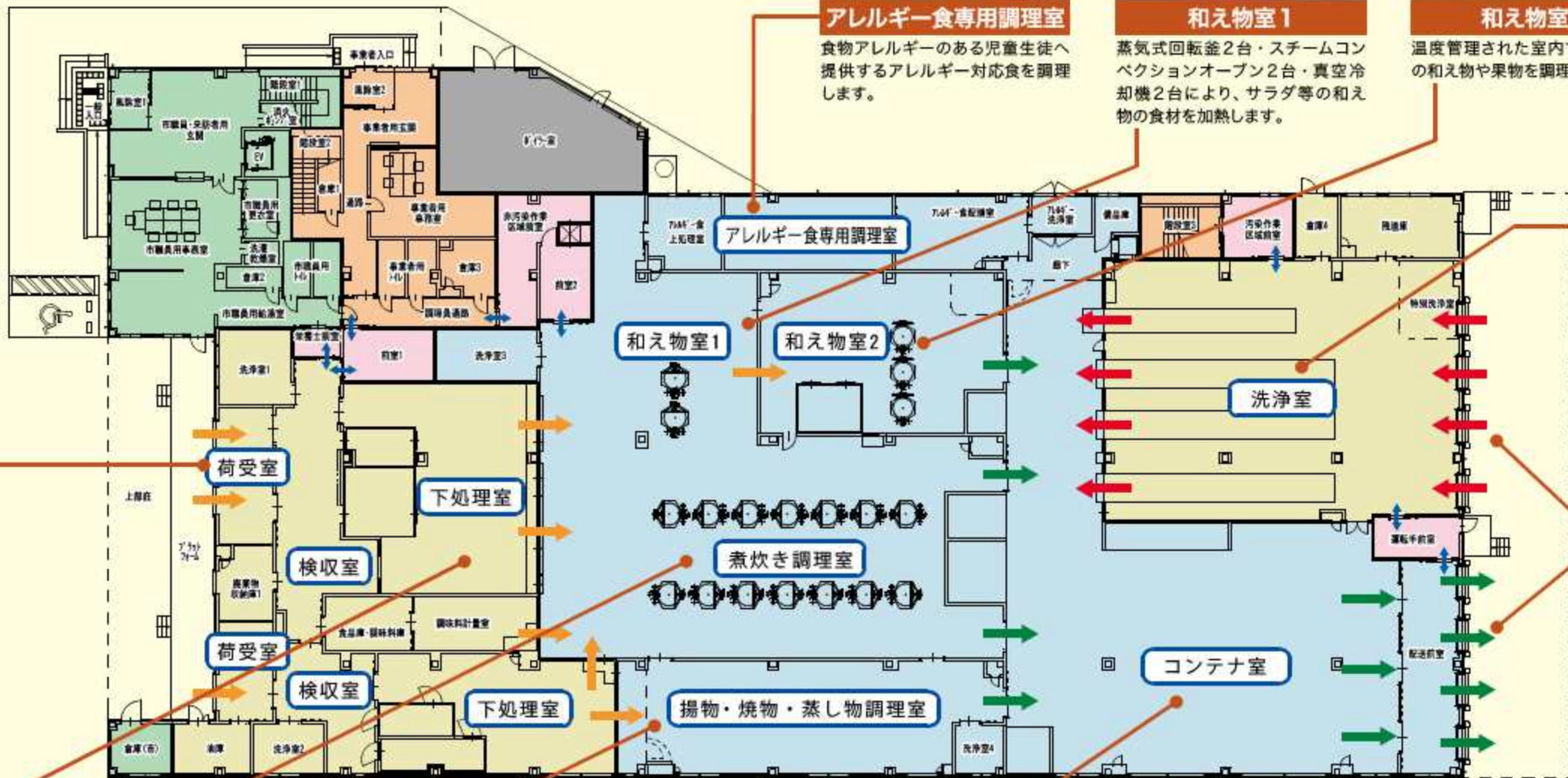
交通機関：西武新宿線 航空公園駅東口より西武バス 所20-3 並木通り団地行きまたは 新所03 新所沢東口行き 「並木通り団地入口」下車徒歩5分
ところバス 航空公園発 北路線・富岡循環コース・左回りバス停「北原」 下車徒歩5分程度（この路線は1日4便あります）



所沢市教育委員会



1階



アレルギー食専用調理室
食物アレルギーのある児童生徒へ提供するアレルギー対応食を調理します。

和え物室1
蒸気式回転釜2台・スチームコンベクションオープン2台・真空冷却機2台により、サラダ等の和え物の食材を加熱します。

和え物室2
温度管理された室内で、サラダ等の和え物や果物を調理します。



洗浄室
学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを、専用の洗浄機で洗浄します。



ドックシェルター
コンテナの配送・回収場所にドックシェルターを設置し、虫等の侵入を防ぎます。



見学通路
見学通路から、煮炊き調理室を眺めることが出来る見学窓を設けています。



荷受室
納入業者からの食材受け入れを行う場所で食品の鮮度、品質、数量等を確認します。



野菜類下処理室
3槽シンク6台により、野菜や果物類の洗浄等の下処理を行います。



煮炊き調理室
蒸気式回転釜14台により、汁物や煮物等を調理します。



揚物・焼物・蒸し物調理室
連続フライヤー1台・スチームコンベクションオープン4台・ガス回転釜1台により、揚物・焼物・蒸し物を調理します。



コンテナ室
食器・コンテナの消毒は、天吊式コンテナ消毒装置による熱風乾燥により行います。



体験コーナー (手洗いシンク)



2階

