



令和元年8月30日

奈良県田原本町

中学校給食が2学期からスタートします

田原本中学校及び北中学校両校の自校方式の給食施設が完成し、2学期、令和元年9月から中学校給食をスタートします。

当該給食施設は、学校給食衛生管理基準に準拠し、調理場はドライシステムに対応し、HACCPに基づいた衛生管理、食物アレルギーに対応した特別エリアの設置等、安全で安心な学校給食を提供することとしております。また、両中学校が指定避難場所であることから、災害時の炊き出しにも対応できる施設でもあります。

今後は、子どもたちの心身の健全な発達のために必要な栄養バランスを整えるとともに、子どもたちの楽しみとなり元気が出る一つの力となれるような魅力ある給食を提供するため、運営に万全を期してまいります。

中学校給食は、奈良県39市町村で最後となりましたが、町内産の食材や地場産物を積極的に取り入れ、地産地消を重視した献立を立てたり、町内の県立磯城野高等学校の生徒が考案した献立を取り入れたり、それ以外にも田原本町ならではの特色ある給食の提供を今後も積極的に検討していきたいと考えております。



〔田原本中学校給食棟全景〕



〔田原本中学校調理室〕



〔北中学校給食棟全景〕



〔北中学校調理室〕

＜本件にかかるお問合せ先＞

田原本町教育総務課

担当：森 TEL：0744-33-9150

田原本町立田原本中学校給食施設

子どもたちの必要な栄養バランスを整える

安全で安心な学校給食



事業費

367,057,380円(税込み)

- 本体工事 : 313,887,960円(税込み)
- 厨房設備・備品・食器・調理器具等 : 53,169,420円(税込み)

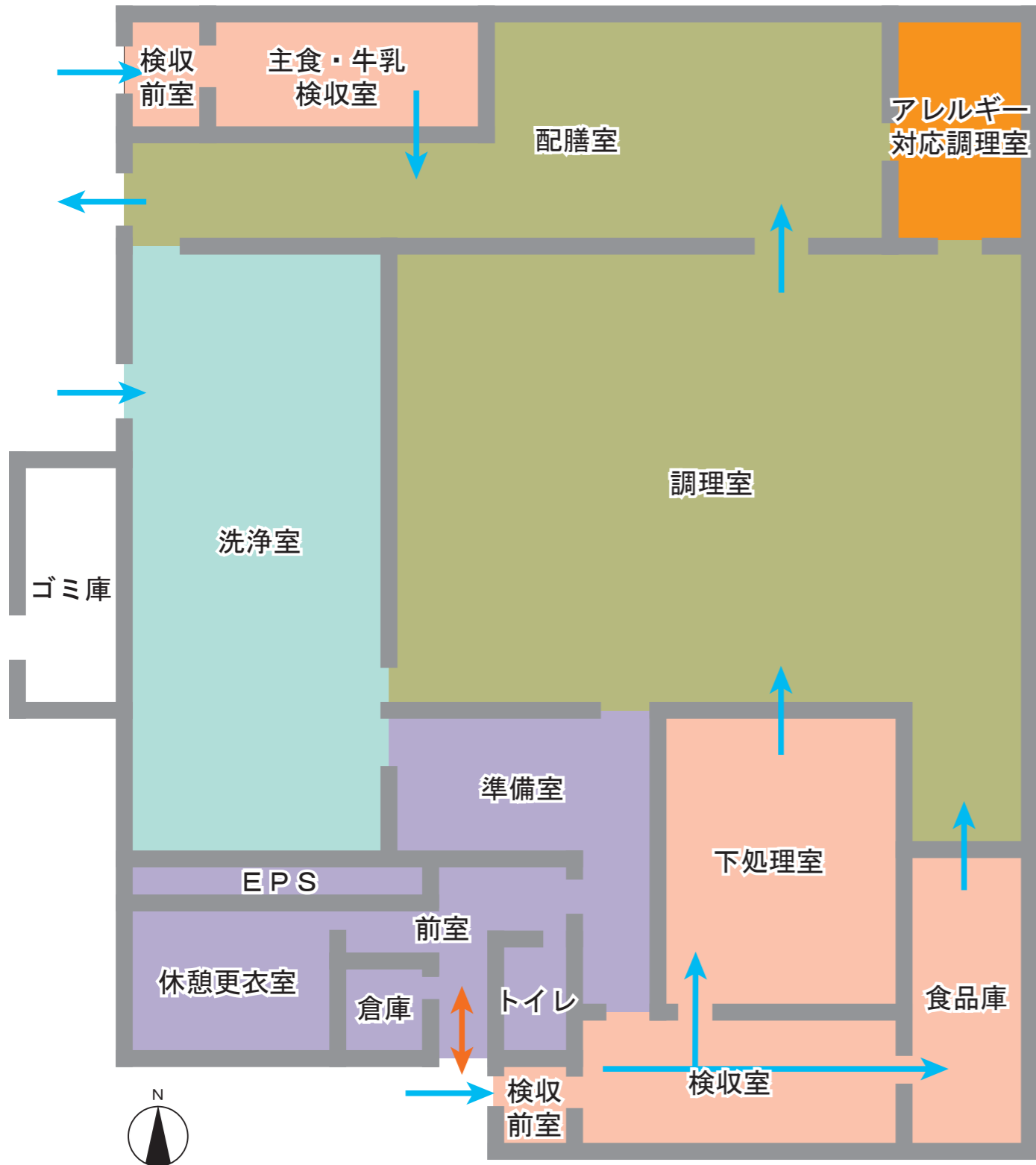
施設の概要

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| ■工期：平成30年12月13日 着工
令和元年7月31日 竣工 | ■厨房方式：ドライシステム |
| ■建築構造：給食棟 鉄骨造平屋建て
配膳棟 鉄骨造3階建て | ■運営方式：調理業務民間委託 |
| ■延床面積：給食棟 474.42㎡
配膳棟 63.76㎡ | ■設計：株式会社内藤建築事務所 |
| ■調理能力：700食/日 | ■施工監理：株式会社都市企画設計コンサルタント |
| | ■施工：ゴセケン・山本工業特定建設工事
共同企業体 株式会社ゴセケン |
| | ■厨房施工：モリモト |



 田原本町

田原本中学校給食棟配置図



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域(洗浄前)、非汚染作業区域(洗浄後)
- その他

➡ 調理等の流れ
➡ 調理員の出入り

EPS・・・電気設備の配管・配線及び分電盤等の設置スペース



検収室
 食材の量や状態、品質等を点検し、野菜等の泥を落とす部屋です。



食品庫
 主に調味料を保管する部屋で、給食室で炊くお米等も保管します。



下処理室
 食材の下処理を行う部屋です。下処理後の食材はカウンターを通して調理室へ受け渡しを行います。



調理室
 ドライシステムに対応し、HACCPに基づいた衛生管理等、安全で安心な学校給食を提供します。



アレルギー対応調理室
 食物アレルギー対応食を調理する時、他の食材からのアレルギー物質の混入を防ぐため、完全に独立した部屋で調理できます。



配膳室
 出来上がった給食をコンテナに入れて教室へ運ぶため、また教室から返ってきたコンテナ等を一時的に保管する部屋です。



洗浄室
 回収された食器・食缶・コンテナを洗浄する部屋です。



ダムウェーター(小荷物専用昇降機)
 給食の入ったコンテナを校舎の2階から3階まで運ぶための小荷物専用の昇降機です。

田原本町立北中学校給食施設

子どもたちの必要な栄養バランスを整える

安全で安心な学校給食



事業費

260,201,220円（税込み）

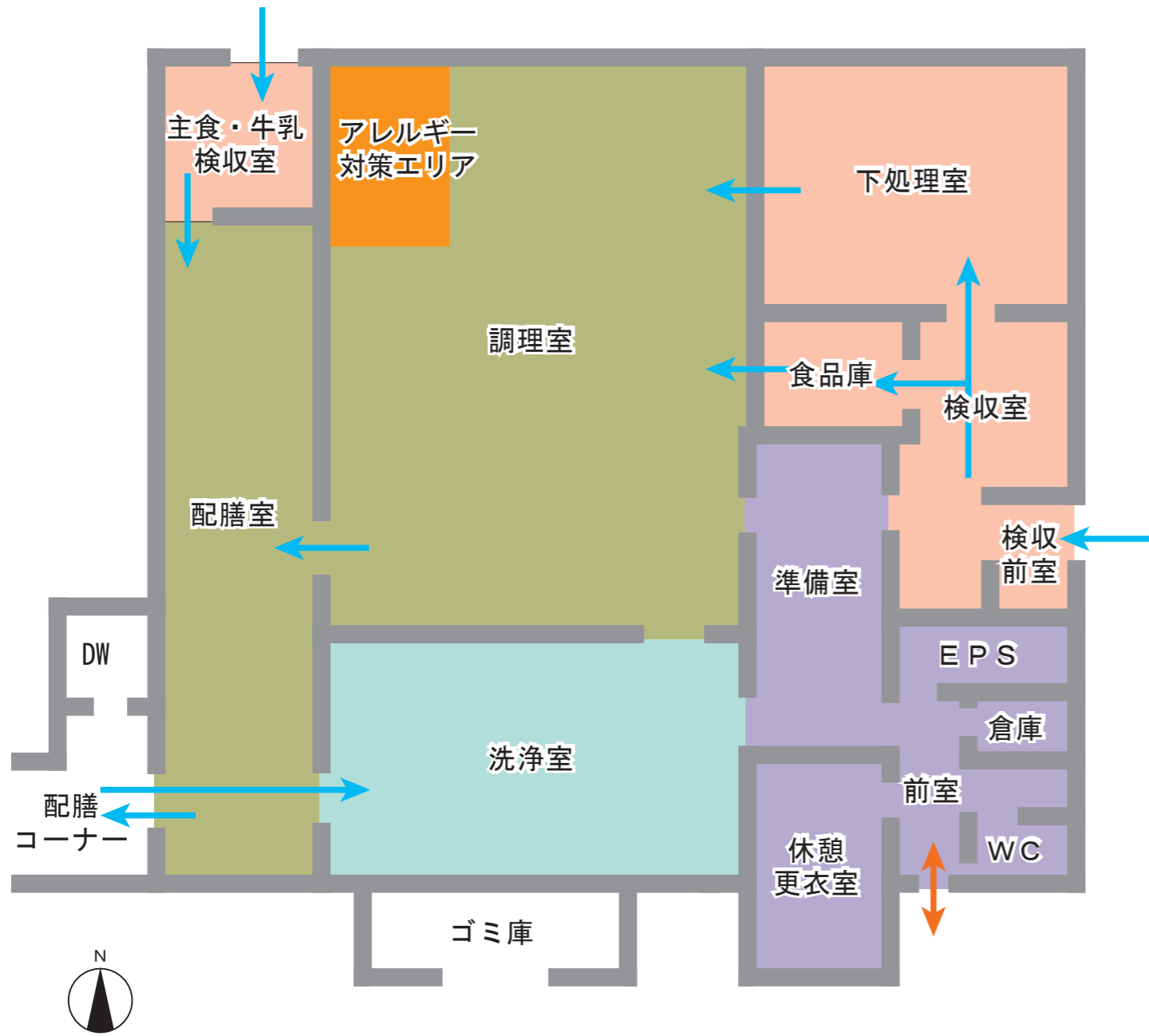
- 本体工事 : 226,112,040円（税込み）
- 厨房設備・備品・食器・調理器具等 : 34,089,180円（税込み）

施設の概要

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| ■工期：平成30年12月13日 着工
令和元年7月31日 竣工 | ■厨房方式：ドライシステム |
| ■建築構造：給食棟 鉄骨造平屋建て
(一部3階建て) | ■運営方式：調理業務民間委託 |
| ■延床面積：給食棟 334.75㎡ | ■設計：株式会社内藤建築事務所 |
| ■調理能力：400食/日 | ■施工監理：株式会社都市企画設計コンサルタント |
| | ■施工：ゴセケン・山本工業特定建設工事
共同企業体 株式会社ゴセケン |
| | ■厨房施工：モリモト |



北中学校給食棟配置図



→ 調理等の流れ
→ 調理員の出入り

EPS・・・電気設備の配管・配線及び分電盤等の設置スペース
 DW・・・ダムウェーター（小荷物専用昇降機）

- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 汚染作業区域（洗浄前）、非汚染作業区域（洗浄後）
- その他



検収室
食材の量や状態、品質等を点検し、野菜等の泥を落とす部屋です。



食品庫
主に調味料を保管する部屋で、給食室で炊くお米等も保管します。



下処理室
食材の下処理を行う部屋です。下処理後の食材はカウンターを通して調理室へ受け渡しを行います。



調理室
ドライシステムに対応し、HACCPに基づいた衛生管理等、安全で安心な学校給食を提供します。



アレルギー対策エリア
食物アレルギー対応食を調理するエリアです。



配膳室
出来上がった給食をコンテナに入れて教室へ運ぶため、また教室から返ってきたコンテナ等を一時的に保管する部屋です。



洗濯室
回収された食器・食缶・コンテナを洗浄する部屋です。



ダムウェーター（小荷物専用昇降機）
給食の入ったコンテナを校舎の2階から3階まで運ぶための小荷物専用の昇降機です。