

玉野市学校給食センター—整備運営事業



事業の概要

1. 事業名

玉野市学校給食センター整備運営事業

2. 事業内容

- 供給能力3,800食／日の給食センターを設置・運営する
- 供給対象校 小学校14校、中学校7校
- アレルギー対応食 最大50食／日（除去食）

3. 事業期間

- | | | | | | |
|-------------|----|-------|----|---|----------|
| • 事業契約締結 | 令和 | 元年12月 | | | |
| • 設計・建設期間 | 令和 | 2年 | 1月 | ～ | 令和 4年 6月 |
| • 開業準備 | 令和 | 4年 | 7月 | ～ | 令和 4年 8月 |
| • 施設供用開始 | 令和 | 4年 | 9月 | | |
| • 維持管理・運営期間 | 令和 | 4年 | 9月 | ～ | 令和19年 8月 |

事業の概要

4. 事業手法

☆ PFI法に則ったBTO方式

※PFI【Private Finance Initiative】

公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金やノウハウを活用し、
国や地方自治体等が直接実施するよりも効率的かつ効果的に公共サービスを提供する手法。

※BTO方式【Build-Transfer-Operate方式】

民間事業者が施設の設計、資金調達、建設を行い、施設完成後、所有権は公共へ移転するが、
民間事業者が施設等の使用权を得て施設の運営を行い、投資回収を図る事業方式

5. 運営事業者（特別目的会社（SPC）： Special Purpose Company）

玉野学校給食サービス株式会社 代表取締役 嶋津 厚志

資本金：2,000万円

出資者：	シダックス大新東ヒューマンサービス(株)	60%
	中国建設工業(株)	25%
	日本調理機(株)	15%

6. 構成員

代表企業：シダックス大新東ヒューマンサービス(株)

構成員：(株)阿波設計事務所、(株)山陽設計
中国建設工業(株)、日成ビルド工業(株)
日本調理機(株)、三菱電機ビルテクノサービス(株)

施設の概要

工取市学校給食センター敷地調査報告書 目次ページ

建築物

建築物名称	構造・階数	建築面積	延床面積	基礎形式	建物高さ
本体施設	鉄骨造・1階	2185.99㎡	2066.00㎡	直接基礎	6.65m
駐輪場	鉄骨(本体付属)	37.66㎡	56.50㎡	-	-
ごみ置き場	アルミ製	12.00㎡	12.00㎡	直接基礎	2.3m
合計		2235.65㎡	2134.50㎡		

附帯施設

名称	面積	仕様の概要
駐車場	1338.75㎡	乗用車59台 障害者用1台 見学用バス1台
自転車置場	25.94㎡	本体施設底下14台
単車置場	30.55㎡	本体施設底下10台



給食センターの特徴

① HACCPによる衛生管理概念に基づき安全・安心な給食を実現します。

※HACCP【Hazard Analysis and Critical Control Point】

設計段階から汚染の原因となりうる側面を想定し、分析します。

また、作業工程管理を円滑に行えるように、ハード面での防止措置の徹底を図ります。

② 食物アレルギーを持つ子ども達にアレルギー対応食を提供します。

- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」を基本とした「食物アレルギー対応食業務マニュアル」を作成し、子ども達においしい給食を提供します。

③ 食育研修室（50人収容）を活用し、市民への食育を推進します。

- 小中学校の児童生徒や保護者を対象に、夏休みを利用した「調理体験」の実施をはじめ、中学校の生徒を対象とした「職場体験学習」、地元住民の方々を対象とした「試食会」などを企画し、市民への食育を推進します。

④ 『安心・安全』が保てるPEN樹脂食器で計画します。

• PEN樹脂食器の特徴

- I) 食器の原料に環境ホルモンや発がん性のある有害物質を使用していません。
- II) 食器強化等に使用される添加物を一切使用していません。
- III) 食器表面に塗装を施さずに、塗料溶出や剥がれがありません。
- IV) 厚生労働省登録検査機関等による客観的な評価において、全く問題がありません。

給食センターの特徴

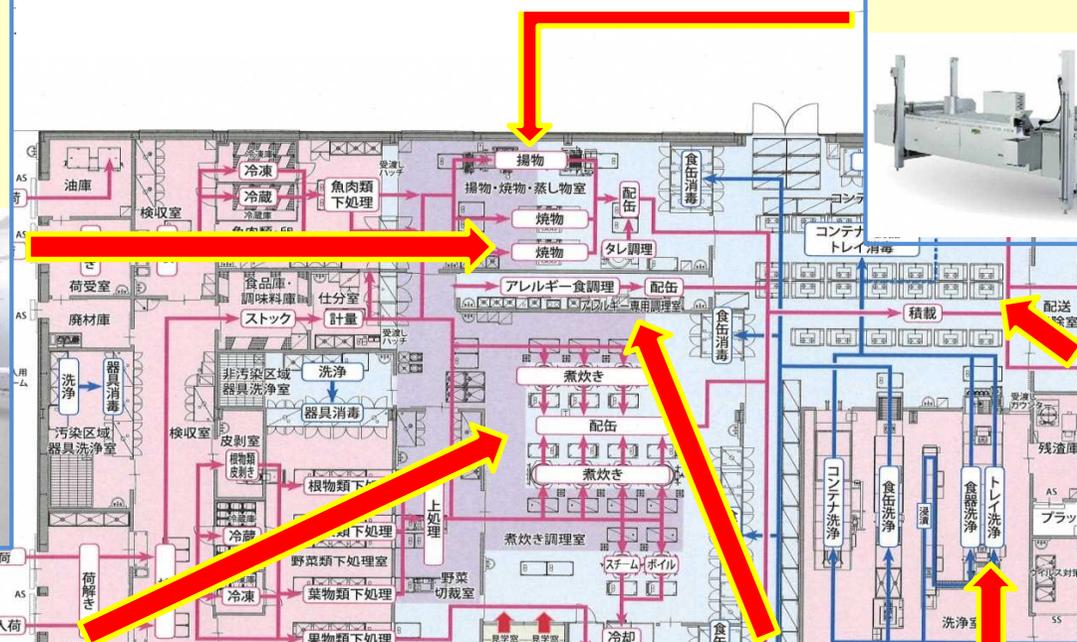
スチームコンベクションオープン (パススルー式)：

コンベクションオープンに、蒸気発生装置を取り付け、熱風または蒸気を利用して、「焼く」「蒸す」を同時に利用する事で、「煮る」「炊く」「炒める」などを行います。



連続式揚物機 (ノンフード式)：

上下コンベア方式を採用。食材を裏返す必要がなく衣付食材や冷凍食品まで「カラッと」調理します



天吊式消毒装置：

洗浄後の食器類をコンテナの庫内で消毒保管し、そのまま配送します。



蒸気回転釜：

煮物から炒め物まで、幅広い大量調理に活用します。



アレルギー食調理室：

アレルギー対応食での原因アレルゲン混入を防止するために、検品、食材保管から下処理、調理、盛付まで、ワンウェイ作業にて行います。



立体浸漬槽：

洗浄機器前のコンテナ滞留スペースを多く確保でき、回収・洗浄の作業効率を向上させます。



