「いろどり」
板野町学校給食センター
施設情報

施設整備の基本方針

●安全安心な学校給食 ●効率的な運営と管理 ●適切な規模
●省エネルギー・環境負荷低減対応設備 ●災害時における食糧供給基地

施設の特徴

●完全ドライシステムの導入 ●汚染区域・非汚染区域の明確化
●アレルギー食対応室の整備 ●研修室・見学通路の整備
●太陽光発電と蓄電機能の整備 ●金属探知機の導入

施設の概要

●完成年月	平成26年12月	●厨房方式	電気調理＆一部ガス調理システム（ハイブリッドシステム）
●給食開始	平成27年4月		
●構造	鉄骨二階建て	●調理能力	1,500食/日
●敷地面積	2700㎡	●配送校	町内全小・中学校・幼稚園
●床面積	1400㎡	●総事業費	6億8,000万円
●設備等	炊飯設備・回転釜・スチームコンベクションオーブン・フライヤー・真空冷却機・金属探知機 等 研修室・見学通路	●竣工年月日	平成26年12月15日

MAP

板野町学校給食センター

〒779-0108 徳島県板野郡板野町犬伏字平山1

TEL 088-637-5505　FAX 088-637-5506

E-mail / kyuusyoku@town.itano.tokushima.jp

VEGETABLE OIL INK　このパンフレットは大切な地球環境を守るため環境に優しい植物油インキと再生紙を使用しています。

板野町

ごあいさつ

この度、関係各位のご協力とご尽力により、新しく板野町学校給食センターが竣工出来ましたことに、心からお礼を申し上げます。

現在の板野町の学校給食は、昭和45年に隣町上板町に設立された板野郡西部学校給食組合より賄ってきました。

しかしながら近年、施設の老朽化や給食組合の構成解消問題等により本町独自の新しい施設整備が望まれておりました。

今回竣工した板野町学校給食センターは、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た設備機器、HACCPの概念に基づいた衛生管理、食物アレルギーに対応した特別調理室等、安全・安心な学校給食を提供することとしております。

さらに有事の際には、地域への食糧供給機能も備えた施設となっております。

今後は、本施設が食育の拠点施設として、町の将来を担う子どもたちの健やかな成長に寄与するよう運営に万全を期してまいりますので、今後ともご指導並びにご支援を賜りますようお願い申し上げます。

板野町長　玉井　孝治

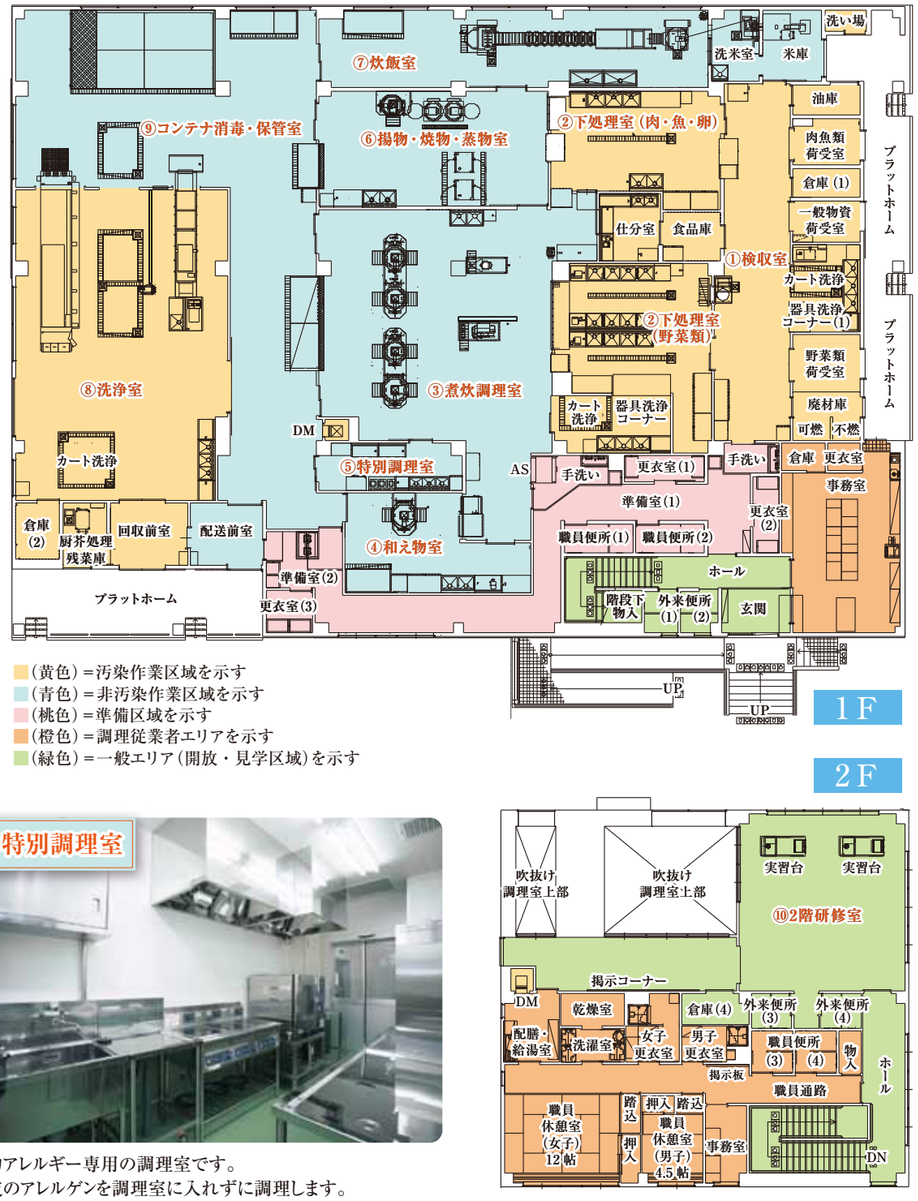
施設の紹介

①検収室

納入された食材の規格・数量・品質・温度等を点検します。

②下処理室

食材の洗浄や皮むき等の下処理をします。



（黄色）＝汚染作業区域を示す
（青色）＝非汚染作業区域を示す
（桃色）＝準備区域を示す
（橙色）＝調理従業者エリアを示す
（緑色）＝一般エリア（開放・見学区域）を示す

⑧洗浄室

使用後の食器・食缶・コンテナ等を洗浄します。

⑨コンテナ消毒・保管室

洗浄された食器・食缶・コンテナ等を消毒保管します。

③煮炊調理室

蒸気とガスの回転釜を用いて、下処理後の食材を炒めたり、煮たりします。

⑤特別調理室

食物アレルギー専用の調理室です。
特定のアレルゲンを調理室に入れずに調理します。

⑩2階研修室

調理作業の打ち合わせ、新メニューの研究等多目的に使用します。

④和え物室

茹でた食材を真空冷却機で冷やして、和え物やサラダを調理します。

⑥揚物・焼物・蒸物室

フライヤーやスチームコンベクションオーブンを用いて
揚物・焼物・蒸物を調理します。

⑦炊飯室

洗米・炊飯・計量までの工程を自動化した炊飯システムで行います。

⑪太陽光発電・蓄電設備

自然環境に配慮し、さらに停電時にも部分的に調理が可能な設備で対応します。