



施設概要

敷地面積	4,149 m ²
延床面積	1,560.65 m ²
	1 F 1,304.61 m ² 2 F 256.04 m ²
構 造	鉄筋コンクリート造 2 階建
調理能力	1,300 食
供用開始	令和 2 年 8 月

特 徴

- 八雲熊石両地域の学校給食センターを統合（八雲 10 校、熊石 2 校）
- ドライシステムの採用
- アレルギー調理室の設置
- 厨芥処理システムの導入
- 明確に区分された調理動線



建設工事

工 期	令和元年 8 月～令和 2 年 7 月
設計・監理	(株)ドーコン
建 築 主 体	黒島・八雲製材特定建設工事共同企業体
電 気 設 備	館脇・小澤特定建設工事共同企業体
機 械 設 備	池田・角田特定建設工事共同企業体
事 業 費	
設計・監理	29,091 千円（基本設計・実施設計・工事監理）
建設工事費	1,276,814 千円（厨房機器、外構工事含む）
用地購入費	37,652 千円（4,149 m ² ）

沿 革

昭和 39 年 12 月	学校給食センター開設（472 m ² ・W造）
昭和 54 年 4 月	熊石学校給食センター開設（309.5 m ² ・B造）
昭和 58 年 12 月	学校給食センター改築（794.23 m ² ・RC造）
令和 2 年 8 月	学校給食センター統合移転改築（1,560.65 m ² ・RC造）



八雲町学校給食センター



所在地 〒049-3104
 二海郡八雲町内浦町 237 番地 24
 電 話 0137-62-2801 FAX 0137-62-4801

焼物揚物調理室

連続フライヤーでの揚物調理やスチームコンベクションオーブンでの焼物・蒸し物調理を行います。



アレルギー調理室

アレルギー対応食は専用の調理室・器具で調理し、アレルギーの混入を防ぎます。配送には専用の容器を使います。



配送

調理室

3台の電気回転釜で煮炊き調理を行います。



食材搬入



野菜類下処理室

野菜類は複数台の四槽シンクで丁寧に流水洗浄して異物や付着している有害微生物を取り除きます。

ミニトマトなど生食用の専用ラインを設け、F Eクリーン水で殺菌・除菌します。

※F Eクリーン水とは、食塩水を電気分解することで得られる次亜塩素ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液のこと。

見学スペース

煮炊き調理や和え物調理の様子を見学できます。調理工程の説明パネルも設置しています。



和え物調理室

加熱した食材をパススルー式真空冷却機で急速冷却して混ぜ合わせます。



回収

消毒保管機

洗浄後の食器、食缶やコンテナを消毒・保管します。



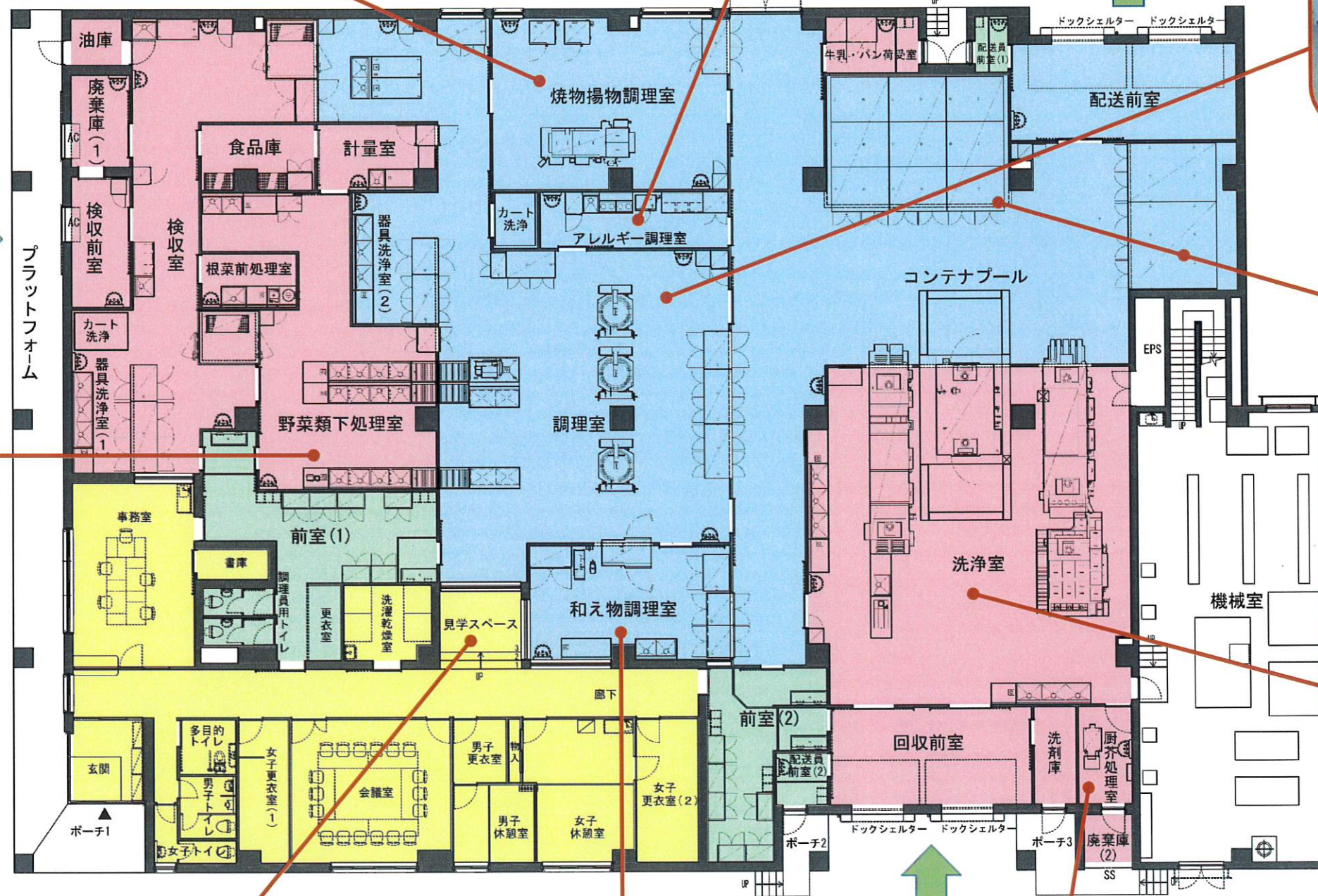
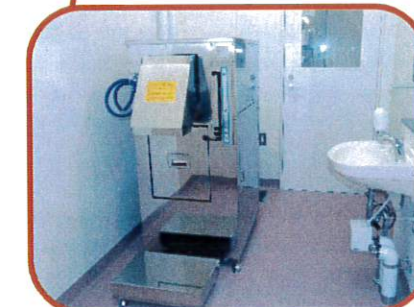
洗浄室

回収された食器や食缶、コンテナをそれぞれ専用の洗浄機で洗浄します。



厨芥処理室

洗浄室に備えた残菜投入シンクに残菜を投入すると、残菜が床下でつながった管を通して厨芥処理室の厨芥脱水機で処理され、生ゴミの減量化が図られます。



汚染作業区域

非汚染作業区域

その他の区域(前室・調理員)

その他の区域(事務・一般)