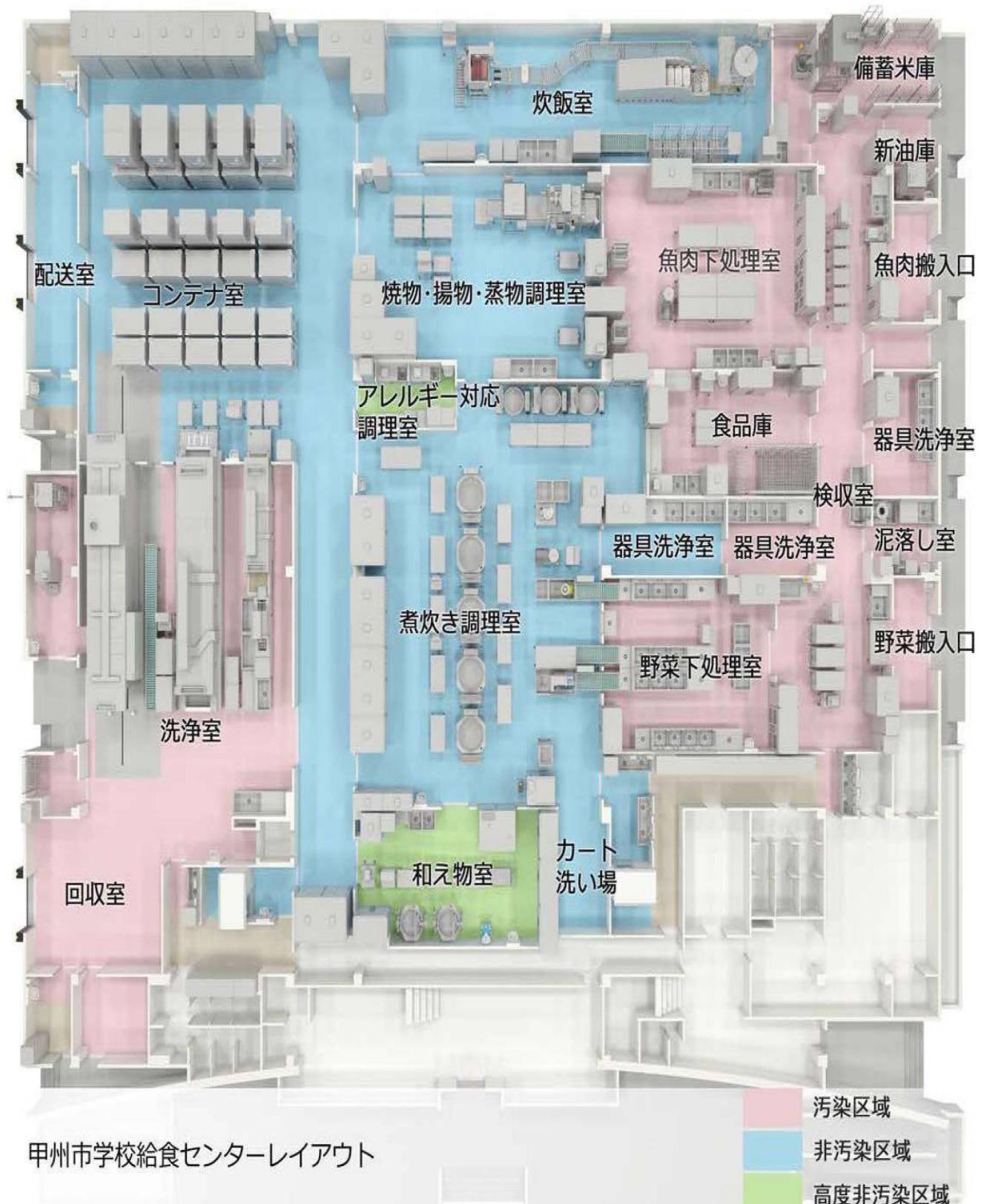


甲州市学校給食センター



甲州市

「甲州市学校給食センター」は、徹底した衛生管理のもと安全・安心でおいしく心のこもった給食を提供する場所として平成26年7月に誕生しました。甲州市塩山地区の小中学校に加え令和2年8月から勝沼中学校、令和4年度から大和小学校への給食提供を開始しています。



甲州市の子どもたちの健全な成長を願つて甲州市学校給食センターは 5つのコンセプトを基に完成しました

1. 安全・安心な給食の提供

- 電解水(アルカリ水,酸性水)を必要な所に配置し、より安全性を高める
- HACCP&ドライ式の導入
- 明確な動線による衛生管理の徹底
- 正・負圧の結排気量のコントロールによる非汚染区域・汚染区域の施設管理
- 食物アレルギーに対応する専用調理室を設置
- 清掃等しやすく衛生的な施設
- 「玉子専用の流し台」の設置による安全管理



2. 開かれた食育の場として

- 食育を推進し、児童・生徒の・健康増進に貢献する
- 見学・レクチャールームエリアは市民に開かれた場とする
- 食育祭り・料理教室・勉強会・試食会等が行える場とする
- 食育の中心施設として、児童・生徒が見学しやすい見学通路を備える



3. 環境とエコに配慮

- 太陽光発電設備20kwの設置
- 甲州市の緑豊かな景観に配慮した外観
- 片流れ形状の屋根面の空気層による自然換気システムによるエコロジーな室内環境
- 調理員さん連の働く場所として調理場から外を感じ、外気の影響を受けない、自然光を入れ、開鎖的にならない良い環境
- 最先端の電化厨房機器を備える事による熱負荷の軽減によるエコロジーな施設



4. 災害に備えた対応

- 災害時に備えた非常用自家発電機の設置
- 炊飯器は災害時のご飯の炊き出しとしてガスを使用
- 防興用備蓄倉庫スペースの確保



5. 地産地消を促進し、美味しい給食づくり

- 地元生産者との連携
- 根菜類、取れたての地元野菜を洗浄する野菜下処理室を設置
- 試作・試食コーナーの設置

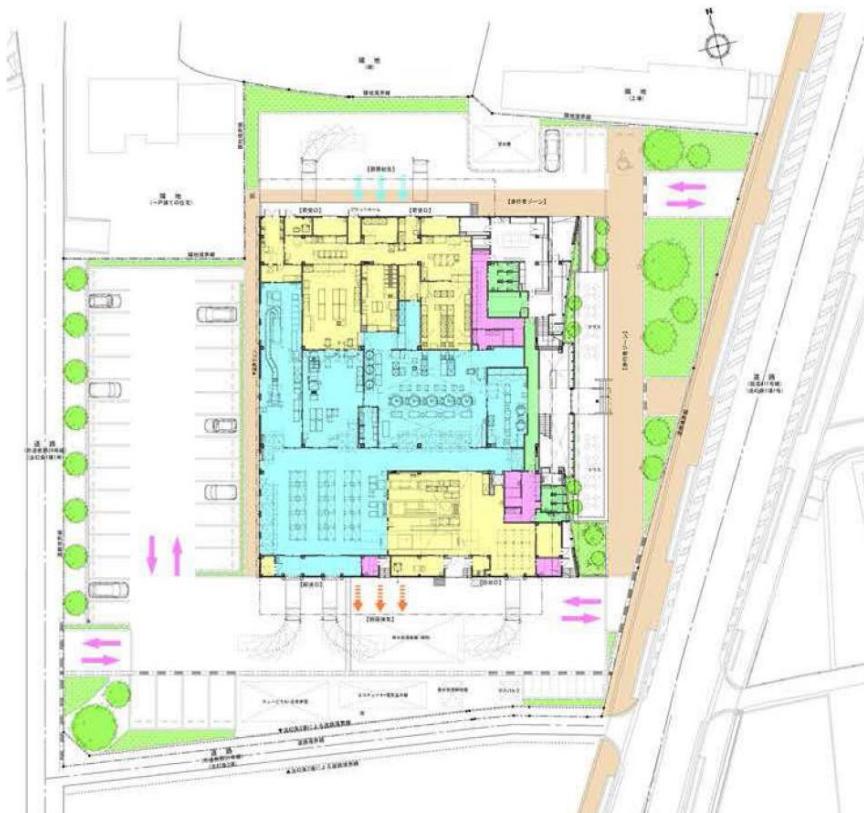


甲州市学校給食センターを設計するにあたって

甲州市の緑豊かな東側の山並みの美しく見えるこの立地を活かし、景観を損なわないように建物のボリュームを可能な限り抑え。片流れの屋根形状にすることで、屋根面につくった空気層を熱の自然換気に使い、コストを掛けずに室内環境を整えるように工夫してあり、まさにエコな建物となりました。

レクチャールームからも東の山並みを感じられるすがすがしい場所とし、「自然の美しさの中で大切なものを学ぶ」そんな場にしました。

建物全体としても、ファサードが調理場という工場的な表情ではなく、東バイパス沿いの広々とした場所に美しく見えるようになりました。人間の体にとって、とても重要とされる食物の7つの色(赤、オレンジ、黄、緑、紫、黒、白)をファサードの中にアクセントとして散りばめた事で、未来を担う子どもたちが健康で心豊に成長する事に願いを込めました。



■ 焼物・揚物・蒸し物調理室



■ ホールに散りばめた7つの色



■ 煮炊き調理室

■名 称 甲州市学校給食センター

■延床面積 1,947.39m²

■敷地面積 4,561.72m²

■建物構造 鉄骨造2階建

■厨房方式 ドライ方式

■調理能力 1日2,200食

■施設竣工 平成26年7月

■利用開始 平成26年8月



甲州市学校給食センター

〒404-0036 山梨県甲州市塩山熊野958-1
TEL 0553-33-4403 / FAX 0553-33-5673