福生市防災食育センター

「防災」と「給食」を兼ね備えた 複合施設が完成しました。

建設の経緯

平成23年3月11日に発生した東日本大震災、その後に起きた東京電力福島第一原子力発電所における原子力災害は、未曾有の災害への備えのあり方について多くの課題を浮き彫りにしました。

福生市ではこの課題に対応するため、平成25年度に「福生市地域防災計画」を修正し、福東地区に、避難所機能・備蓄機能・応急給食機能等総合的な防災機能を併せ持つ「災害時対応施設（防災食育センター）」を整備することにしました。

また、平成26年6月には基本計画を策定し、整備にあたっての基本方針を定めました。

①平常時は応急給食機能を活用して学校給食の提供を行います。

②多くの市民の皆様からご要望をいただいていた中学校においても完全給食を開始します。

③食物アレルギーを持つ児童生徒のために「食物アレルギー対応給食」を実施します。

施設概要

建 設 地：東京都福生市大字熊川1606番地1
※防衛省所管の国有地を無償で借受け

敷地面積：9,807.58㎡

建築面積：3,847.82㎡

延べ面積：4,844.84㎡

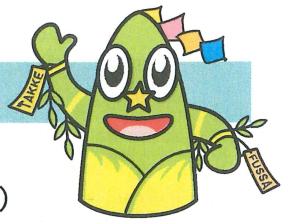
規模構造：鉄骨造・RC造 地上２階 耐火建築物

事 業 費：約30億円
※防衛省の補助金を活用

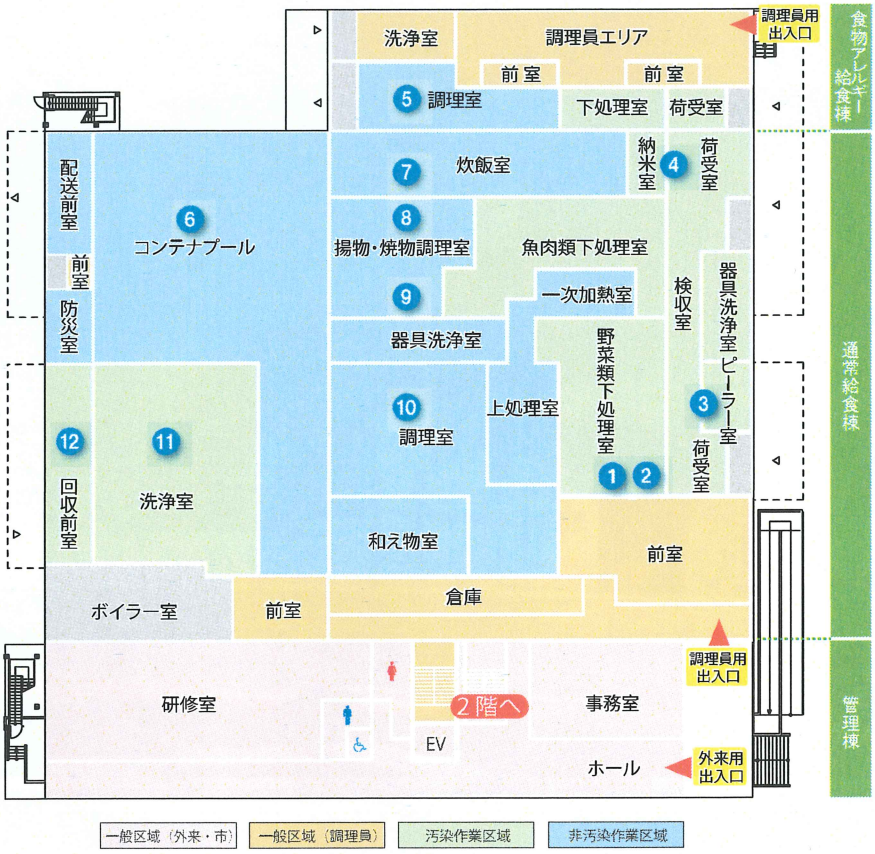
調理能力：4,000食（最大4,500食）

稼働開始：平成29年9月

1階



■調　理　能　力　通常給食棟　最大 4,500 食（炊飯設備有り）
　　食物アレルギー給食棟　最大 100 食（対応アレルゲン：7 大品目）
■配　　送　　校　小学校 7 校　中学校 3 校

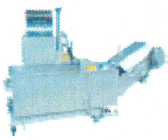


省力化と省エネ性を兼ね備えた最新のドライシステム※）機器を導入

※）ドライシステムとは、床に水がこぼれにくい構造の設備機器（施設・設備・機械・器具）で構成されたシステムのことを言います。

1 異物除去洗浄機

小さな異物除去に効果のある、「微小気泡」が抜群の異物除去と除菌効果を発揮。
1 時間に 180 kgのキャベツを処理。

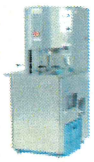


2 ピュアスター

微酸性電解水による高い殺菌効力で、ノロウイルスの殺菌に効果的。
1 時間に 1,000 ﾘｯﾄﾙの生成能力。

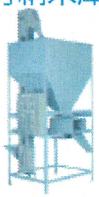
3 玉ジロー

玉ねぎの皮と根をエアーとカッターで素早くキレイに除去。1 時間に 840 個を処理し、下処理の作業時間を短縮。



4 計量装置付納米庫

高精度の容積計量装置で、米の計量作業を効率化。
ホッパーに米を入れるだけで昇降装置で納米庫に貯米。
貯米量は 1,200 kg。

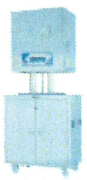


5 システム調理台

調理から器具の洗浄・消毒保管までをユニット 1 台で完結。
大型仕切り板でアレルギー物質の誤混入を防止。

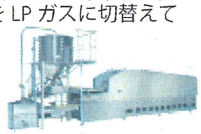
6 天吊り式消毒装置

消毒保管機とコンテナの機能をひとつに。作業工程を合理化し省スペースを実現。天吊り式ならではの広い作業スペース。



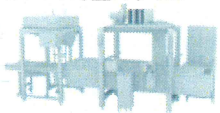
7 連続炊飯システム

1 時間に 4,000 食のご飯が炊ける連続炊飯システム。災害時は 13A ガスを LP ガスに切替えて運転ができ、手動で炊飯も可能。



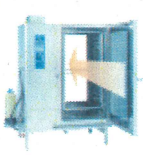
8 連続フライヤー

1 時間に 4,500 個もの生コロッケを連続的に揚げ調理を実施。
上下のコンベヤで型くずれがなく、キレイな仕上がり。



9 コンビオーブン

両面扉式で、食材をラックに乗せたまま、衛生的に受け渡し。
1 台で多彩な加熱調理が可能。

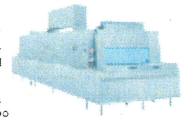


10 ステンレス回転釜

1 釜で 800 食の煮炊き調理が可能。
煮炊きの得意な蒸気式、炒め物の得意な電気式など、用途を分けて配置。

11 カゴごと食器洗浄機

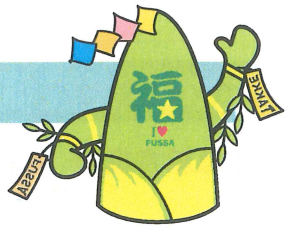
食器をカゴから取り出すことなく、カゴごとキレイに洗浄。
新洗浄方式と新換気システムによる大幅な省エネと、省力化を達成。



12 厨芥脱水機

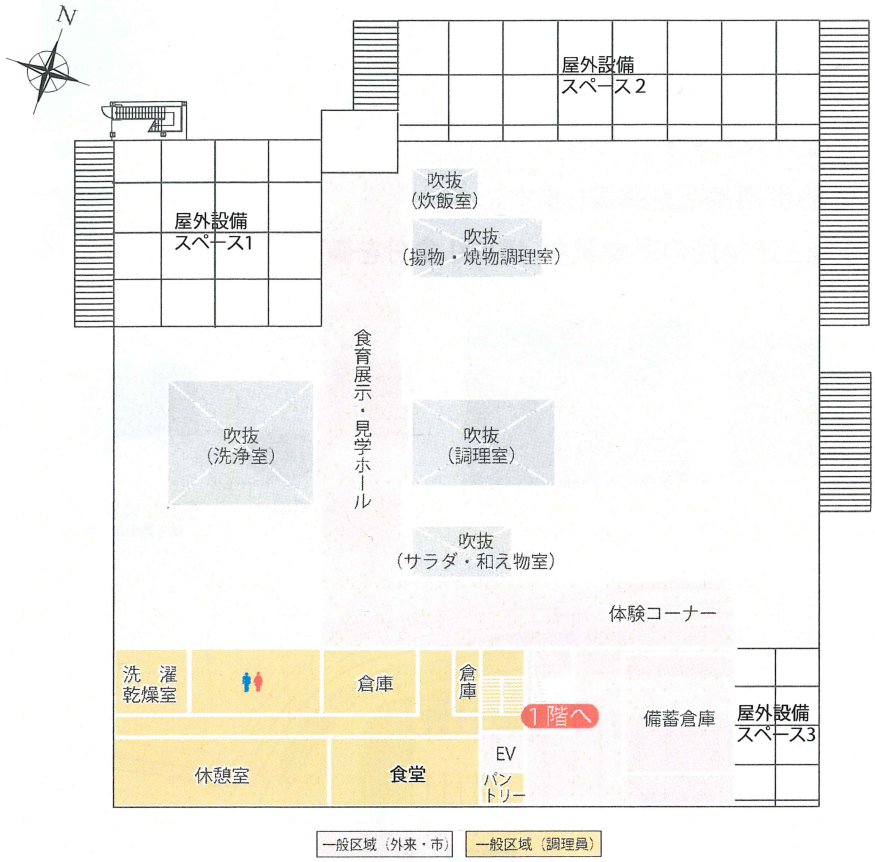
ピーラー室と洗浄室から排出された食材クズを粉砕し、約 1/3 に減容。生ゴミの排出量を減らし、環境の負荷を削減。

2階



■見学ホール　食育を楽しく学んでいただくため、体験コーナーや見学箇所を充実させるなど、様々な工夫をしています。

■福利厚生　調理スタッフの働きやすい環境も考慮しています。



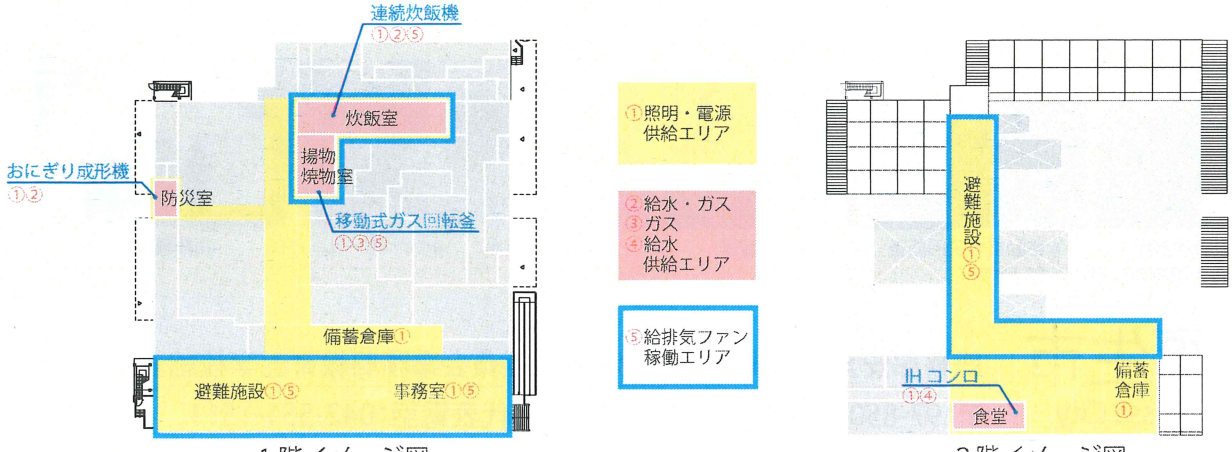
HACCP（ハサップ）の概念を取り入れた運用を実施

HACCP とは、「Hazard Analysis and Critical Control Point System」の略で、農業・漁業・畜産業などの産地から、消費者の食卓に上がるまで、処理工程ごとに発生する恐れのある 3 危害（生物学的、化学的、物理的）について調査・分析（HA）と、その評価を行い、危害を排除するための監視（CCP）を行うことです。
当センターでも HACCP の概念を取り入れ、安心安全な給食を提供できるよう調理工程ごとに監視を徹底します。

食物アレルギーへの対応

当センターでは「通常給食棟」と分離した「食物アレルギー給食棟」があり、7 大アレルゲン（エビ、カニ、小麦、そば、落花生、乳、卵）を除く給食を提供します。

■災害時に備え、45,000 食分の炊き出しが行えるライフラインを確保します。



1 階イメージ図　　2 階イメージ図

主な防災設備

■応急給食機能　災害発生後４日目以降最低３日間、市内の避難生活者約１万５千人に対し、１人１日１回おにぎり２個と温かい汁物を提供します。

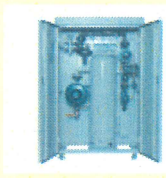
■避難所機能　避難所として約 310 名を受け入れます。
防災広場に救護用テントや簡易トイレを設置します。
帰宅困難者の一時滞在場所になります。

■拠点機能　支援物資や応援部隊を受け入れます。

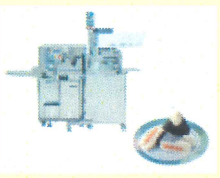
■備蓄機能　避難所開設用の毛布等防災用備品を備蓄します。
応急給食用の米 4,500 kgと汁物用の乾燥具材 45,000 食分を備蓄します。

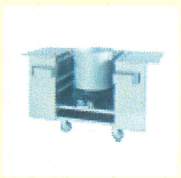
①受水槽
非常用水栓付

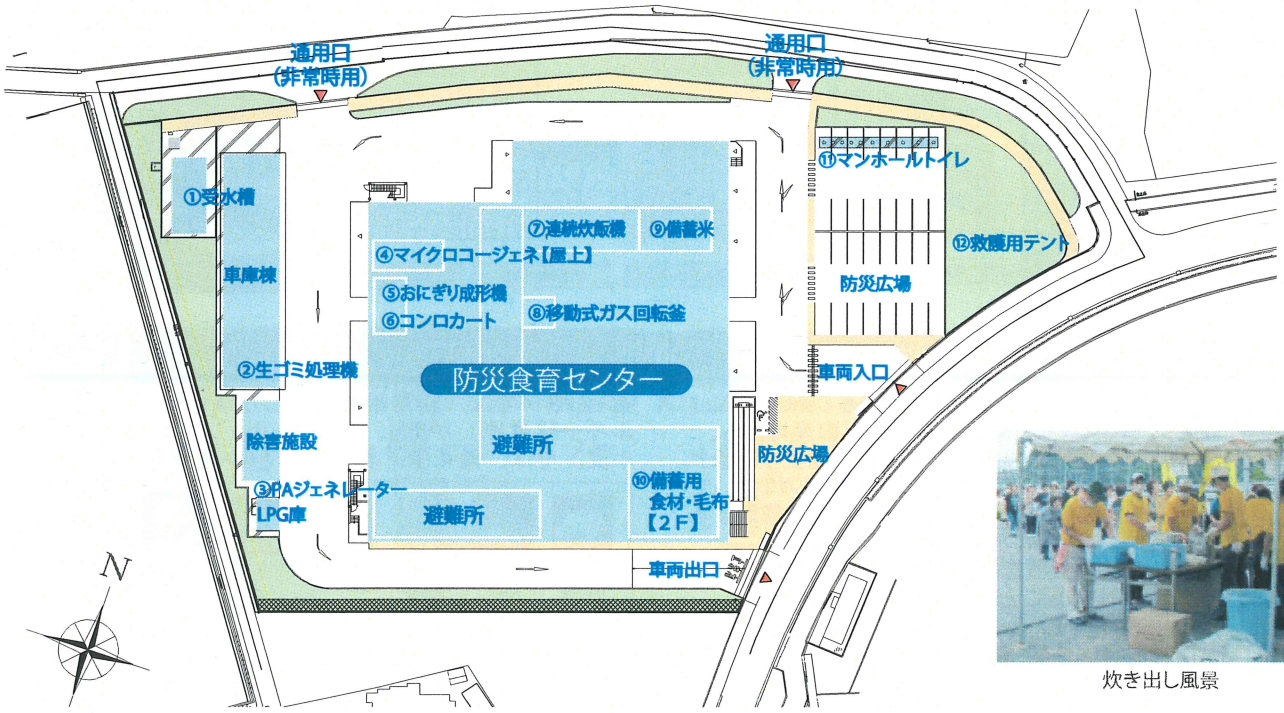
②生ゴミ処理機
バイオ消滅型


③PAジェネレーター
液化石油ガスエア発生装置

④マイクロコージェネ
ガス発電機


⑤おにぎり成形機
炊き出し用


⑥コンロカート
屋外炊き出し用



炊き出し風景

⑦ガス連続炊飯機
(都市ガス・プロパンガス両対応)

⑧移動式ガス回転釜

⑨備蓄米

⑩備蓄用毛布

⑪マンホールトイレ

⑫救護用テント

福生市
Fussa City
総務部安全安心まちづくり課・教育委員会事務局教育部学校給食課
〒197-8501　東京都福生市本町5　代表電話：042-551-1511