



遠野市記者発表資料
平成 25 年 3 月 26 日
経営企画部企画財政担当

遠野市総合食育センターの開所式について

【発表の要旨】

市内の小・中学校等に給食を提供する「遠野市総合食育センター」の一部供用開始に伴い開所式を開催します。

【発表の内容】

1 開所式

- | | |
|---------|---|
| (1) 日 時 | 平成 25 年 4 月 3 日 (水) 10 時～ |
| (2) 場 所 | 遠野市総合食育センター・2 階会議室 (遠野市松崎町白岩 31-44-1) |
| (3) 出席者 | 遠野市、遠野市教育委員会及び学校給食実施に係る関係者 約 70 人 |
| (4) 内 容 | ①10時～ 旧学校給食センター閉所式 ②10時10分～ 総合食育センター開所式 ③10時50分～ 遠野地方 Y. Y. Y 推進女性の会による新メニュー発表会 ④11時30分～ 来場者を対象(限定 300食)に給食の無料試食会を実施 |



総合食育センターの完成イメージ



学校給食調理場



2 階会議室・調理実習室

2 施設の概要

遠野市総合食育センターは、学校給食衛生管理基準に基づき、HACCP(ハ CCP)方式による衛生管理システムと細菌の繁殖を抑えるドライシステムを備えた施設となっており、安全で安心な学校給食を提供します。さらには、食を通じて健全な心と体を育む「食育の推進」、高齢者の見守りと安否確認を兼ねた「宅配弁当等の提供」、災害時における「炊き出し施設としての食料供給基地」の 3 つの機能を有しています。

※HACCP … 1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理方式で、食品の中に潜む危害(生物的、化学的あるいは物理的)要因を科学的に分析し、それが除去(あるいは安全な範囲まで低減)できる工程を常時管理し記録する管理方式です。

- | | |
|---------|--|
| (1) 構造等 | 鉄骨 2 階建、延床面積 2,256.89㎡、オール電化 1 階 = 1,582.93㎡、調理室、事務室 2 階 = 673.96㎡、会議室、研修室 |
| (2) 事業費 | 11 億 8,000 万円 (平成 24 年度完成分までの総額) |

- (3) 施工事業者 設計・施工監理＝株式会社久慈設計（盛岡市）
建築＝戸田建設株式会社（仙台市）・株式会社テラ（遠野市）特定
共同企業体
厨房機器＝株式会社中西製作所盛岡営業所（盛岡市）
- (4) 調理能力 学校給食 2,500食/日、宅配弁当 100食/日（通常は45食）
- (5) 運営事業者 学校給食＝株式会社東洋食品（東京都）
宅配弁当＝社会福祉法人遠野市社会福祉協議会（遠野市）
- (6) その他 災害時は停電下でも炊き出し等が行えるよう発電設備を備え、燃料の補給なしに連続して3日間の食糧供給が行えます。また、アレルギーのある児童・生徒の個々の体質に合わせた学校給食を提供できるようにするため、調理室内に「特別食コーナー」を設け、食育と事故防止に努めています。

3 今後の予定

今後は、旧学校給食センターの解体工事、建築2期工事及び外構工事を行い、平成25年11月の全面供用開始を目指します。

平成25年4月からは「総合食育推進課」を新設し、平成23年3月に策定した遠野市食育推進計画（とおのっこプラン）の取組を加速させ、健康な食生活を実践することができる“とおのっこ”の育成に努めます。

【今後のスケジュール】

- ・平成25年4月～ 一部供用開始（学校給食、食育推進）
総合食育センター総合食育推進課を設置
- ・平成25年5月～10月 旧学校給食センター解体工事
建築2期工事及び外構工事（正面玄関及び駐車場整備）
- ・平成25年11月～ 全面供用開始（宅配弁当）

| | |
|----|--|
| 担当 | 経営企画部企画財政担当（齊藤） 電話 0198-62-2111（内線 221） |
|----|--|