

施設概要

施設名称	野田市学校給食センター		
住 所	野田市鶴奉160番地の1		
竣工年月	令和8年6月		
建 物	給食センター棟	車 庫	
建築構造	鉄骨造（2階建て）	鉄骨造	
延床面積	3925.9㎡	120.0㎡	
敷地面積	9684.25㎡		
調理能力	5,000食/日（1日最大）		
対象校	小学校4校、中学校2校、幼稚園1園		
炊飯能力	11,000食/日（1日最大）		
対象校	小学校20校、中学校11校、幼稚園2園		

アクセス



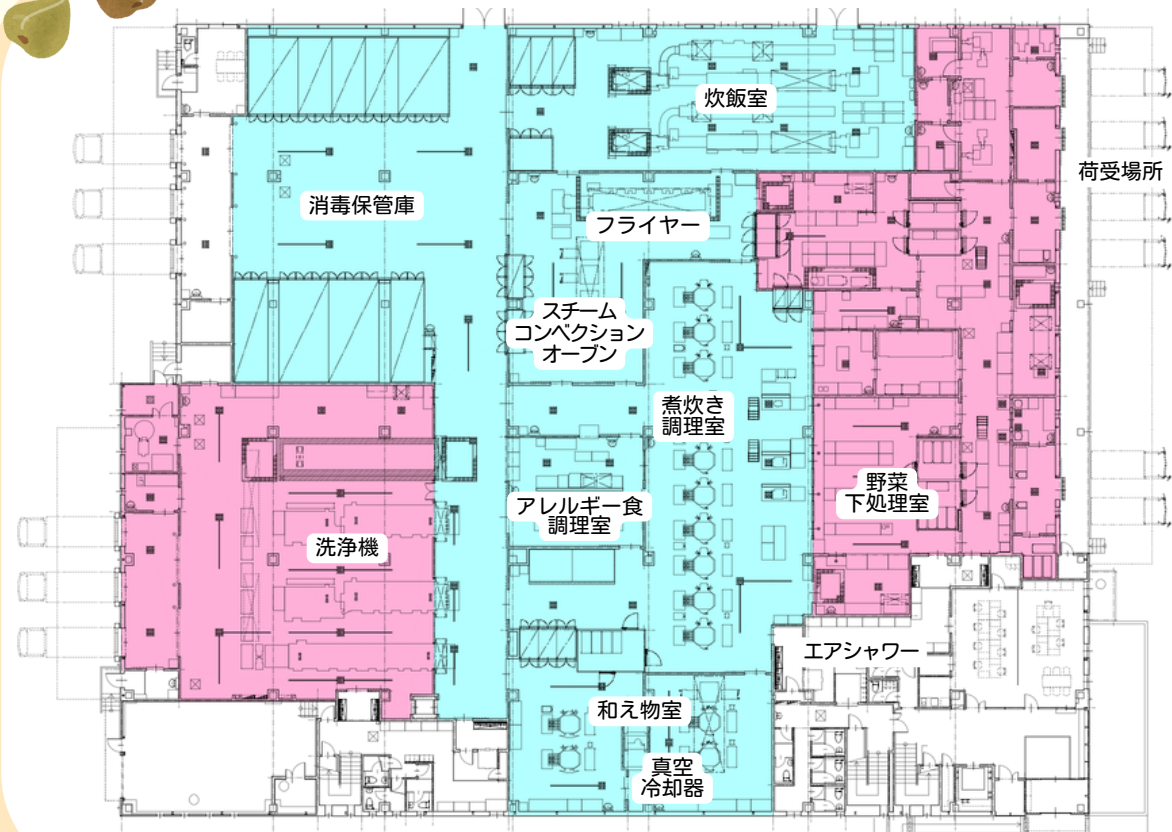
野田市学校給食センター

野田市学校給食センター

〒278-0003 千葉県野田市鶴奉160番地の1

TEL.04-7124-5353

施設紹介



汚染区域

非汚染区域

1階

炊飯室



野田市産の黒酢米や江川米を使ってご飯を炊きます。

真空冷却器



加熱した和え物用の食材を短時間で冷却し、菌の増殖を防ぎます。

野菜下処理室



野菜や果物は3回洗浄し、調理室へ渡します。

和え物室



他の調理室と部屋を分け、交差汚染を防止します。

エアシャワー



調理室に入る前に、手指を洗浄・消毒し、エアシャワーでホコリを取り除いてから調理を開始します。

フライヤー



揚げ物を調理する機械です。

スチームコンベクションオープン



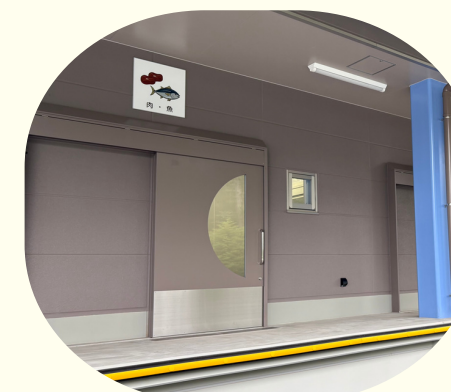
焼き物、蒸し物を調理する機械です。

煮炊き調理室



10台の回転釜で煮物・炒め物・汁物等を調理します。

肉・魚荷受場所



交差汚染を防ぐため、肉・魚と野菜は別々の場所から搬入します。

2階

見学スペース



調理の様子を見学できます。

消毒保管庫



洗浄した食器等を入れて乾燥・消毒し、次の給食まで保管します。コンテナごと入るので衛生的です。

洗浄機



学校から返ってきた食器等を洗う機械です。

アレルギー食調理室



アレルギー食を調理する専用の部屋です。