

施設整備の基本方針

- 安全安心な学校給食
- 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食
- 食育の推進
- 長期的な安定運営

施設の特徴

- 完全ドライシステムの導入
- 汚染区域・非汚染区域の明確化
- 製パン室・アレルギー対応室の整備
- 見学ホール、レクチャールームを整備

施設の概要

完成年月	平成26年8月
給食開始	平成26年9月
構造	鉄骨造平屋建
敷地面積	7,000㎡
床面積	2,095㎡ 附帯施設 235㎡
設備等	炊飯設備、製パン設備、調理機（回転釜、スチームコンベクションオープン、フライヤー、真空冷却機等） 見学ホール、レクチャールーム
厨房方式	完全ドライシステム
調理能力	4,500食／日
配送校	市内全市立小中学校（小学校11校、中学校5校）
総事業費	14億3,200万円



〒743-0011

山口県光市大字光井944番地3

光市教育委員会 光市立学校給食センター

電話 0833-72-0050 Fax 0833-72-6995

E-mail:hkr-kyuusyoku@edu.city.hikari.lg.jp

光市立学校給食センター



光市教育委員会

和え物室



調理室（回転釜）



調理室（フライヤー）



調理室（スチームコンベクションオーブン）



アレルギー対応室



洗浄室



製パン室（オーブン内部）



製パン室（オーブン）

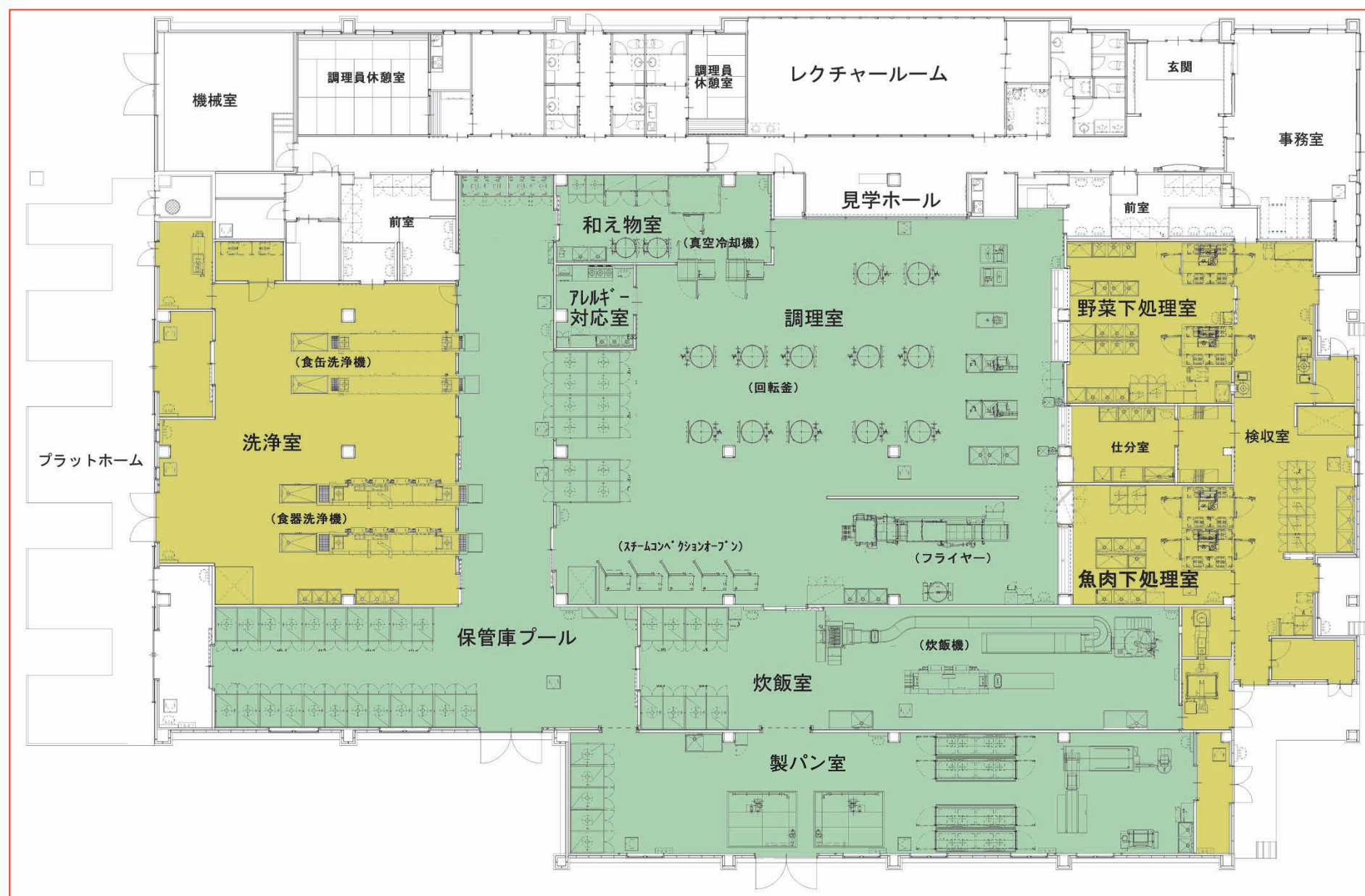


製パン室（成形機）



光市立学校給食センター平面図

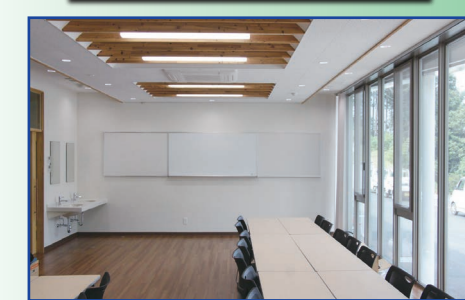
汚染区域 非汚染区域



見学ホール



レクチャールーム



野菜下処理室



炊飯室



製パン室（成形機）

