



DBO事業について

DBO方式とは (デザイン・ビルド・オペレート)

設計・建設と運営・維持管理を民間事業者に一括発注するもので、公設民営の一つの方式です。

設計・建設と運営・維持管理を一括で発注することから施設建設計画に運営維持管理のノウハウが反映でき、最適な施設設計画が可能である点が優れています。

※維持管理運営期間 15年(令和3年9月~令和18年8月)



本施設の特徴

1 ドライシステム及びHACCP概念の導入

ドライシステムの導入とともに、HACCPの概念を取り入れた効果的な衛生の管理手法を導入しています。

2 明確なゾーニング

一般的な「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」の2つのエリア区分に加え、「非汚染作業区域」の中でも、特に高度な衛生管理が求められるエリアを「高度清浄作業区域」として区分しています。

3 衛生的な配慮

調理室など、より衛生的な配慮が必要なエリアへの入室は、靴の履き替え、エアシャワーの設置、手洗い消毒等、ほこりや食中毒の原因となる菌の侵入を防いでいます。また、センター内にはほこりや虫の侵入を防ぐために、荷受室にはエアカーテンを、コンテナの発送・回収口にはドックシェルターを設置しています。

4 アレルギー対応食の提供

食物アレルギーのある生徒のために、アレルギー対応食を提供します。また、安全性を第一に考え、アレルギー対応食の専用調理室を整備しています。

5 食育の推進

見学ホールや見学通路から、給食の調理風景や展示物を見ることで、給食への愛着を深め、食べ物の大切さを理解することができる食育機能を備えています。

6 環境への配慮

照明器具のLED化や太陽光発電システムの導入に加え、生ゴミの量を減らす厨芥処理システムを導入しています。また、配送車両はハイブリッド車を導入しています。

施設の概要

(1) 所在地 加古川市神野町神野 156 番地の 1

(2) 建物概要 構造：S(鉄骨)造 2階建て 敷地面積：5,725.24㎡ 延床面積：2,920.16㎡

(3) 施設の内容

階	主要室名
1	玄関、市職員用事務室、事業者用事務室、プラットホーム、荷受室、検収室、下処理室、汚染・非汚染作業区域前室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、アレルギー専用調理室、洗浄室、コンテナ室、厨芥処理室、重汚染物洗浄室、配送前室、回収前室、電気室、ボイラー室、調理者用トイレなど
2	見学ホール、見学通路、研修・会議室(最大100席)、調理実習室、来客用トイレ、多目的トイレ、調理者用トイレ、調理者用休憩室、洗濯室、乾燥室など

(4) 調理能力 最大 4,300 食 / 日 アレルギー対応食最大 50 食 / 日

加古川市立神野台学校給食センター

〒675-0003

加古川市神野町神野 156 番地の 1

☎079-490-5566 Fax079-490-5578



アクセス

車：東播磨南北道路 県立加古川医療センター出口から1分

バス：神姫バス「県立加古川医療センター」停留所から徒歩7分



加古川市立 神野台学校 給食センター

民間ノウハウを活かした
DBO事業により
豊かで安全な学校給食を実現



令和3年9月 加古川市教育委員会

フロアマップ



1 前室

手洗い・身支度など、入室前の準備を行います。手指消毒器と連動したエアシャワーは、白衣等に付着した異物を調理場内に持ち込むことを防ぎます。



- 一般区域（市・来客用）
- 一般区域（事業者用）
- 前室
- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域（清浄作業区域）
- 非汚染作業区域（高度清浄作業区域）

2F



研修・会議室、調理実習室

可動間仕切壁を採用し、一体化による大空間の利用を可能としました。



見学ホール



2 検収室

入荷した食材の品質・数量などを確認する検収作業を行います。



3 野菜・果物用下処理室

野菜類の皮むき、3槽シンクを使った洗浄等、下処理を行います。



4 食肉類・魚介類用下処理室

肉や魚の味つけ等、下処理を行います。肉や魚などは、衛生的観点から、野菜類とは別の部屋を設け作業を行います。



5 卵用下処理室

アレルギー対応(除去食)を行う卵の下処理は、専用の部屋を設け処理します。



6 野菜切裁室

スライサーやサイの目切り機などの機械を使用し、野菜類を切裁します。



7 煮炊き調理室

低放射蒸気回転釜で、煮物・汁物・炒め物調理を行います。加熱調理前と加熱調理後の作業区域を分け、交差汚染を防止します。



8 揚物・焼物・蒸し物調理室

5台のスチームコンベクションオーブンは、熱風と蒸気の組み合わせにより、焼物・蒸し物など、様々な調理を行うことができます。



8 揚物・焼物・蒸し物調理室

連続フライヤーは、上下のコンベヤで挟み込んで揚げるので、形良く大量に揚げ調理を行うことができます。



9 和え物室

加熱した野菜を真空冷却機で急速に冷やし、サラダや和え物を調理します。



10 アレルギー専用調理室

アレルギー対応(除去食)は専用の調理室・器具で調理し、アレルゲンの混入を防ぎます。配送には専用の容器を使います。



11 コンテナ室

天吊式コンテナ消毒機により熱風消毒及び乾燥を行った食器等を、コンテナごと各中学校に配送します。



12 洗浄室

各中学校から戻ってきた食器、食缶、コンテナ等を、専用の洗浄機で洗浄します。