



写真左側：山田町 写真中央：給食センター

山田町立学校給食センター

施工地／岩手県下閉伊郡山田町編笠14-32-1
 竣工年月／2019年8月19日
 敷地面積／38,141.53㎡ 延床面積／1,200.12㎡
 構造／鉄骨造 2階建て 給食室／約1,000食/日

岩手県沿岸中部の三陸地方に位置する山田町はリアス式海岸を利用した養殖を中心とする海洋資源に恵まれた漁業の町です。近年、朝食欠食や肥満・痩身傾向増加など子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化してきております。山田町学校給食センター建設は子どもたちの健やかな成長と健全な食育を願う多くの方々の悲願であり山田町全体で取り組み、進められてまいりました。

2011年3月11日の東日本大震災発生により山田町は大きく被災し、学校給食センター建設事業も一時中止となりました。しかし完全給食への願いは途切れることなく2016年8月には事業再開が表明され、この度、町内すべての小中学校に学校給食提供を可能にする給食センターが完成いたしました。

地図



配置図



平面図

2階



1階



- ①炊飯室 ②肉魚類下処理室 ③野菜類下処理室
- ④アレルギー調理室 ⑤調理室 ⑥和え物室
- ⑦コンテナ庫 ⑧洗浄室 ⑨プラットフォーム

快適な作業環境のもとで

本施設は山田町立山田中学校の校庭を敷地分割するかたちで建設され、隣接する校舎に合わせた配色とし外観の調和を図りました。

施設内部は衛生面を考慮し、肉魚・野菜下処理室等を分けるなど、食材動線の明確化を図り、調理作業に後戻りの無い【ワンウェイ動線】を構築するデザインといたしました。

設備計画は、多種多様な機器に対しダクトルートを極力単純化させることで、作業・メンテナンスがしやすいようにオールピットとし、災害時等の復旧には時間のかからないオール電化方式を採用いたしました。また、2階には子どもたちの食育推進を目的とした見学ホールを設置するなど、食の現場を実際に学習できるように設計いたしました。



炊飯室



調理室



調理室吹抜



アレルギー調理室



肉魚類下処理室



洗浄室