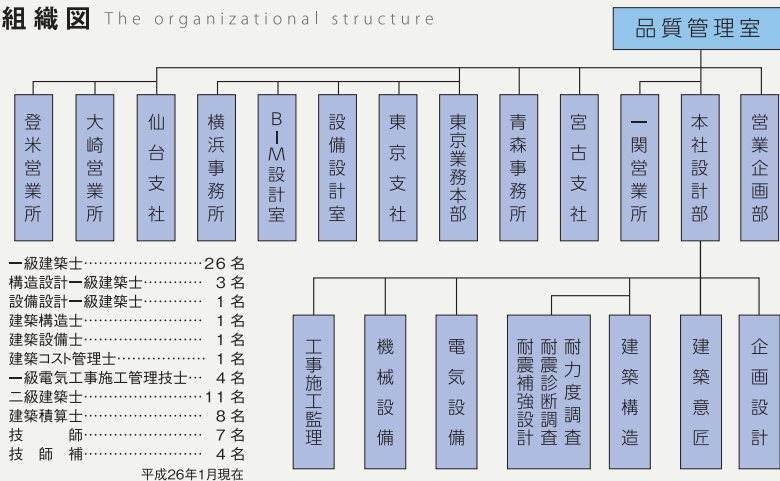


遠野市は岩手県内陸部にある都市で、柳田國男の遠野物語や河童などが登場する遠野民話で知られる自然豊かな地域であります。岩手県沿岸部に隣接する地域であることから、2011年3月11日午後2時46分に発生した東日本大震災直後から被災地への後方支援拠点として重要な役割を担いました。遠野市総合食育センターは日々の給食や弁当の提供に加え、災害時における炊き出しにも対応し、被災者の支援に備える施設として地域の安心を生み出します。



組織図 The organizational structure



KUJI ARCHITECTS NETWORK

本社	岩手県盛岡市紺屋町3-11 TEL.019-624-2020/FAX.019-622-7720 [岩手県知事登録(さ)第5号] (社)岩手県建築士事務所協会会員	東京業務本部	東京都千代田区西神田二丁目5-2 TASビル5階
		東京支社	TEL.03-6682-4111 FAX.03-6682-4070/FAX.03-6682-4071 [東京都知事登録第04196号] (社)東京都建築士事務所協会会員
一関営業所	岩手県一関市山目字前田42-8 TEL.0191-26-2006/FAX.0191-23-7550 [岩手県知事登録(あ)第1657号]	横浜事務所	神奈川県横浜港北区箕輪町1-8 TEL.045-286-0092/FAX.045-286-0093
宮古支社	岩手県宮古市和見町7-21 2F TEL.0193-71-1380/FAX.0193-71-1381	仙台支社	宮城県仙台市青葉区八幡5-3-11 久慈設計仙台ビル TEL.022-727-8780/FAX.022-727-8781 [宮城県知事登録第12510018号] (社)宮城県建築士事務所協会会員
青森事務所	青森県青森市岡造道1-12-16 TEL.017-765-4767/FAX.017-765-4768 [青森県知事登録第1596号]	大崎営業所	宮城県大崎市古川小泉字大小441-1 エクセレント ファム102号 TEL.0229-24-5020/FAX.0229-24-5029
		登米営業所	宮城県登米市迫町北方字山ノ上35番地4-103号 TEL.0220-21-5633/FAX.0220-21-5644

(社)公共建築協会会員 (社)日本建築家協会会員 (社)文教施設協会専門会員 (社)日本建築士会連合会会員
(社)日本建築士事務所協会会員 (社)日本医療福祉建築協会会員 (社)日本建築積算協会会員 (社)日本コンストラクション・マネジメント協会会員

Always
with a SMILE!

2014
1月号

新年号
Vol.106

特集

心と体の健康づくりと夢を育むおいしい給食——
遠野市総合食育センター「ぱすぽる」





遠野市長
本 田 敏 秋 様

ご挨拶

新年あけましておめでとうございます。

遠野市総合食育センターは、学校給食センターの老朽化に伴い、新たな施設が必要となったことから、学校給食の提供、一人暮らし老人等への弁当の提供、地産地消の推進など、少子高齢化社会にも対応した、子どもから高齢者までの全市民を対象とした食育推進の拠点施設として平成25年11月にグランドオープンいたしました。

学校給食衛生管理基準に準拠したドライシステムとハサップの概念を取り入れ、学校給食の衛生管理の向上を図るとともに、熱源をオール電化方式にすることにより、調理員の作業環境の改善を図っています。また、

非常用発電機を備えており、災害時における炊き出しにも対応可能となっています。

本施設の整備により、これまで以上に子どもたちの食の安全の確保が図られるほか、食育の推進による食生活及び運動習慣に対する理解が深まることにより、市民の健康増進による医療費抑制の効果も期待でき、子どもから高齢者まで、夢と活気にあふれるまちづくりを進めてまいります。

結びに、遠野市総合食育センターの整備に当たり、ご指導をいただきました関係機関の皆様、また、ご協力を賜りました工事関係者の皆様に心から敬意と感謝を申し上げます、ごあいさついたします。

遠野市総合食育センター「ぱすぽる」

平成25年4月から一部運用が開始されておりました遠野市総合食育センターは、遠野市内の全小中学校16校に約2,400食／日を提供する学校給食センターと、高齢者の見守りと安否確認を兼ねる高齢者向け配食サービス(約50食／日)を行う総合給食センターの二つの役割を担い、安心・安全な食事の提供に加え、食育と地産地消を推進する、市民の健康を「食」で支える拠点施設として本年11月にグランドオープンいたしました。

厨房内部はHACCP方式(危害分析重要管理システム)による徹底した衛生管理システムと適温・適湿な作業環境を保つドライシステムを採用し、雑菌などの繁殖を抑える衛生的な調理環境を実現しました。またオール電化方式による最新の調理機器システムを導入し、作業の効率化と調理時間の短縮を図りながら、働く人にとっても快適な作業環境となっております。



本格稼働を祝うオープニング
セレモニー



子ども達がデザインした配送車5台が
市内16校に温かい給食を運びます



配送車のデザインを考えた子ども達に
本山市長より感謝状が贈られました

※「ぱすぽる」の意味は、イタリア語の「食=pasto、パスト」「育む=porta su、ポルトス」を略した造語です。

安全・安心な食の提供

学校給食センター内には食物アレルギーのある児童・生徒の個々の体質に合わせた給食を提供するため調理室内に特別食室を配置しました。アレルギー対応食の提供で児童生徒が楽しい給食の時間を送ることができるよう努めております。

高齢者の中には、病気などの理由から調理が困難な方や食事が偏り十分な栄養を補給できず体調を崩す方がおります。総合食育センターでおこなわれる配食サービス事業では、栄養バランスのとれた食事をお届けし高齢者の健康を支えるとともに、将来に向けて施設のスケールメリットを活かした高等学校や福祉施設への提供も検討されております。

東日本大震災の教訓から災害時の停電下でも炊飯ができる315kVA出力の非常用発電機を備えました。1日あたり7,500個程度のおにぎりを作ることができ、オール電化ならではの災害時における炊き出し施設として市民の生活を守ります。



特別食室



学校給食センター 調理室



非常用発電機

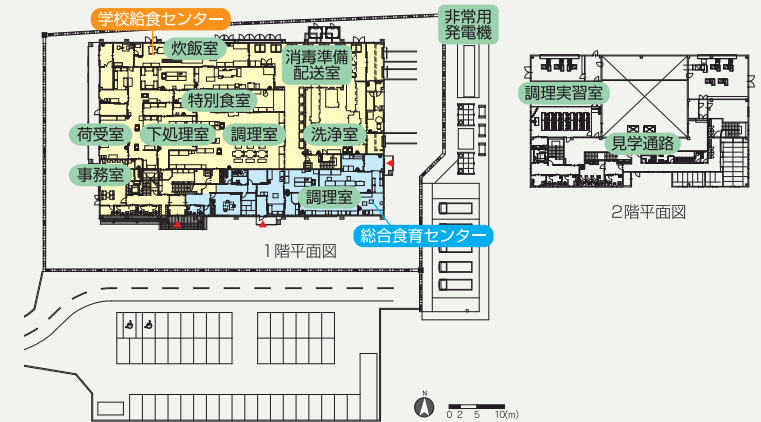


調理実習室



総合食育センター 調理室

平面図



施 工 地 / 岩手県遠野市松崎町白岩31-44-1 敷地面積 / 7,973.77㎡ 食 数 / 学校給食 最大2,500食 / 日
竣工年月 / 平成25年3月 延床面積 / 2,256.89㎡ 総合給食 最大100食 / 日
構 造 / 鉄骨造2階建