

施設の概要

所在地：むつ市大字関根字北関根133番地 1

面積：敷地面積 14,010.99 m²

建築面積 2,207.57 m²

延べ面積 2,607.24 m²

(1階 2,184.48 m² 2階 422.76 m²)

供用開始：令和7年4月

運用方法：ドライシステム

調理能力：災害時：約9,000食 (3,000食×3回)／日を3日間

平時：約3,500食／日

対象校：小学校7校、中学校6校、養護学校1校

運営方法：給食調理・配送等業務委託

備蓄：米 3,000kg (ローリングストック)

拠点機能：駐車場を防災広場として活用することを想定

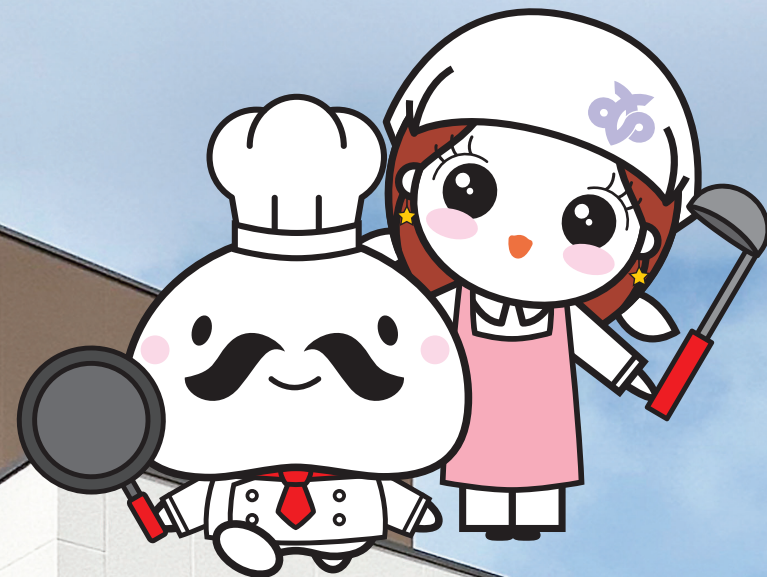
炊き出し、給水車・電源車等の活動スペース

救援物資の輸送拠点、災害派遣従事者等の活動拠点

その他：ドクターヘリの発着場



むつ市防災食育センター



むつ市防災食育センター

〒035-0022 青森県むつ市大字関根字北関根 133 番地 1

TEL 0175-25-3555 FAX 0175-25-3678

e-mail mt-syokusen@city.mutsu.lg.jp



①肉魚類・野菜類荷受室

交差汚染防止のため肉魚類用、野菜類用それぞれ専用の入口を設け、納品される物資の数や品質に問題等がないか、毎日チェックしています。

②前室

調理員が手洗いや消毒、調理衣の着替えや靴の履き替えなど、作業前の準備を行う場所で、髪の毛やチリ等を除去するためにエアシャワーを経由して入室します。調理衣や靴の殺菌庫も設置されています。



③肉魚類下処理室

肉・魚類は菌が付着している恐れが高いため、他の食材と分けた専用の部屋で下処理し、専用のパススルー冷蔵庫を通じて調理室へ運ばれます。



④野菜類下処理室

野菜類は皮をむき、3連シンクでしっかり洗浄してから調理します。



⑤上処理・煮炊き調理室

蒸気式回転釜（400ℓ）を6台設置し、汁物や煮物、炒め物などを作っています。ひとつの釜で約1,000人分のみそ汁を作ることができます。



⑥揚・焼・蒸物調理室

フライヤー：ベルトコンベアーで大量の揚げ物を連続調理しています。
スチームコンベクションオーブン：「熱風＋蒸気」の機能によって、焼き物・蒸し物・炒め物など複数の調理方法が可能です。



むつ市防災食育センターは、徹底した衛生管理のもと、平時には学校給食の調理・配送のほか、市民の皆様の防災教育・啓発・訓練、また食育に関する学習・実践の場として活用されます。

さらに、食料備蓄機能を備えているため、災害時には応急給食の調理・避難場所等への配送及び災害支援活動やボランティア活動の拠点となり得る、「防災」と「食育」というハイブリッド機能を有する施設です。



⑫配送用トラック

6台の配送トラックで14校に約3,400食を配送しています。トラック1台に配送用コンテナを最大5台収納できます。



⑪コンテナ室

洗い終えた配送用コンテナは天吊り式消毒装置を連結することで、コンテナ自体が食器や食缶などを消毒する大きな保管庫になります。



⑩洗浄室

学校から戻ってきたトレイやお碗、お皿などの食器や食缶は、浸漬槽に漬けて汚れを落とした後、洗浄機で洗います。配送用コンテナ専用の洗浄機もあります。



⑨食物アレルギー対応調理室

アレルギー対応給食はアレルゲンの混入を防ぐため、専用の調理室・器具で調理し、専用の容器を使って配送します。



⑦和え物加熱室・調理室

専用の真空冷却器や和え物専用回転釜、冷蔵庫の設置により、加熱→冷却→調理→配食→配送と適温管理できます。

⑧炊飯室

浸水した米の計量→炊く→蒸らすの工程を全自動で行います。
ひとつの釜で7kgの米を炊くことができ、1日あたり300kgの米を炊き上げています。

