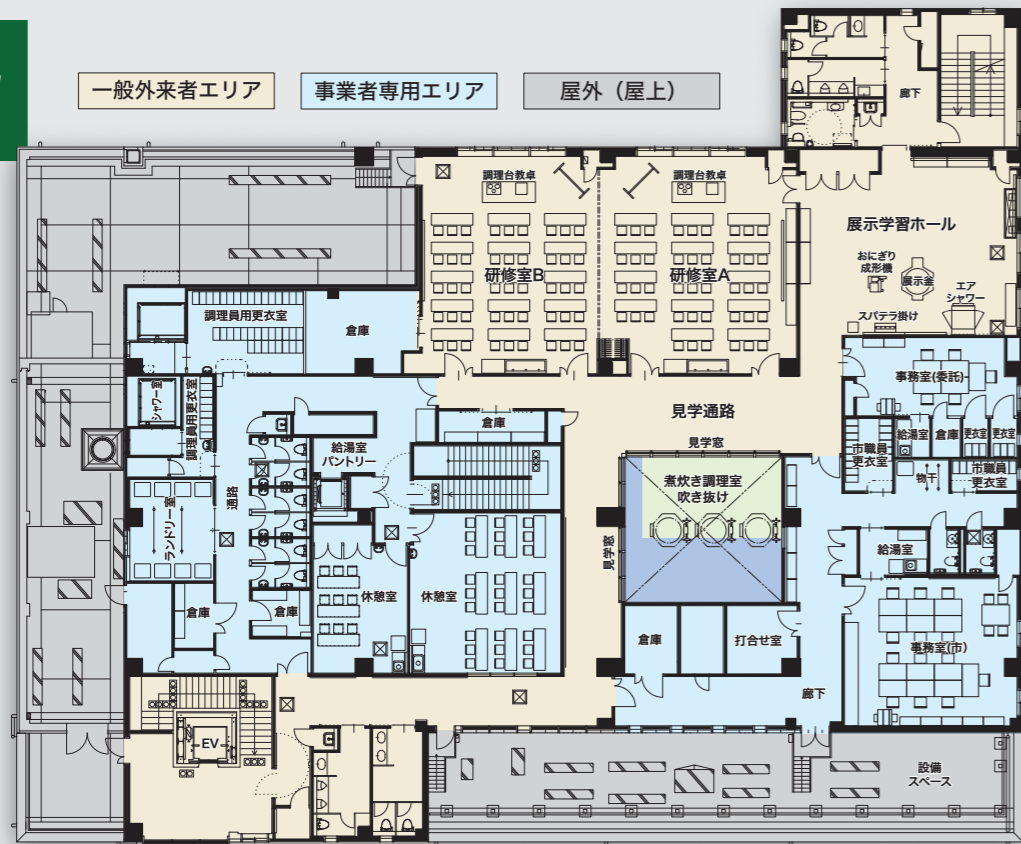


3階



令和 7年 4月 開設

武蔵村山市 防災食育センター



武蔵村山市広報キャラクター
「Mジロ」



展示学習ホール



研修室

展示学習ホールには、体験用の手洗い消毒器、手洗いチェッカー、エアシャワー、回転釜が設置され、厨房機器等の体験が行えるほか、防災や食育に関する展示物を見学することができます。研修室については、定員45人と42人の2室があり、施設見学の説明会場や防災・食育講座等で使用します。また、災害時には、いずれも食料関係救済物資の搬入搬出作業や集積場所として使用します。



施設の概要

- 構造：鉄骨造3階建
- 敷地面積：2,482.46㎡
- 延床面積：3,871.54㎡（附属棟除く）
- 応急給食数：60,000食（災害時の3日間）
- 学校給食数：6,000食/日（平常時の最大食数）
- 主な設備：
 - ・受水槽容量：125㎡
 - ・予備燃料備蓄量：2,600kg（LPG）
 - ・マイクロジェネ：4台
 - ・太陽光パネル：10kw



武蔵村山市防災食育センター
 〒208-0022 武蔵村山市榎三丁目30番地の1
 TEL：042-516-9020
 FAX：042-516-9040



※この施設は、防衛省防衛施設周辺民生安定施設整備事業（まちづくり支援事業）補助金及び特定防衛施設周辺整備調整交付金を活用し整備しました。

災害時に備えつつ、安全で美味しい学校給食を武蔵村山の子どもたちへ

施設の主な特徴

災害時の機能維持

災害により、ライフライン（電気・ガス・水道）が遮断された場合でも、備蓄燃料（プロパンガス）や受水槽の貯水を利用することで、必要な設備への燃料等の供給が可能となり、応急給食等を実施することができる機能が維持されます。

応急給食用食材等の備蓄

武蔵村山市における災害時の避難生活者数を約1万人と想定し、発災3日目から1日2食の応急給食を3日間実施することができる食材・器材・設備を備蓄しています。

環境への配慮

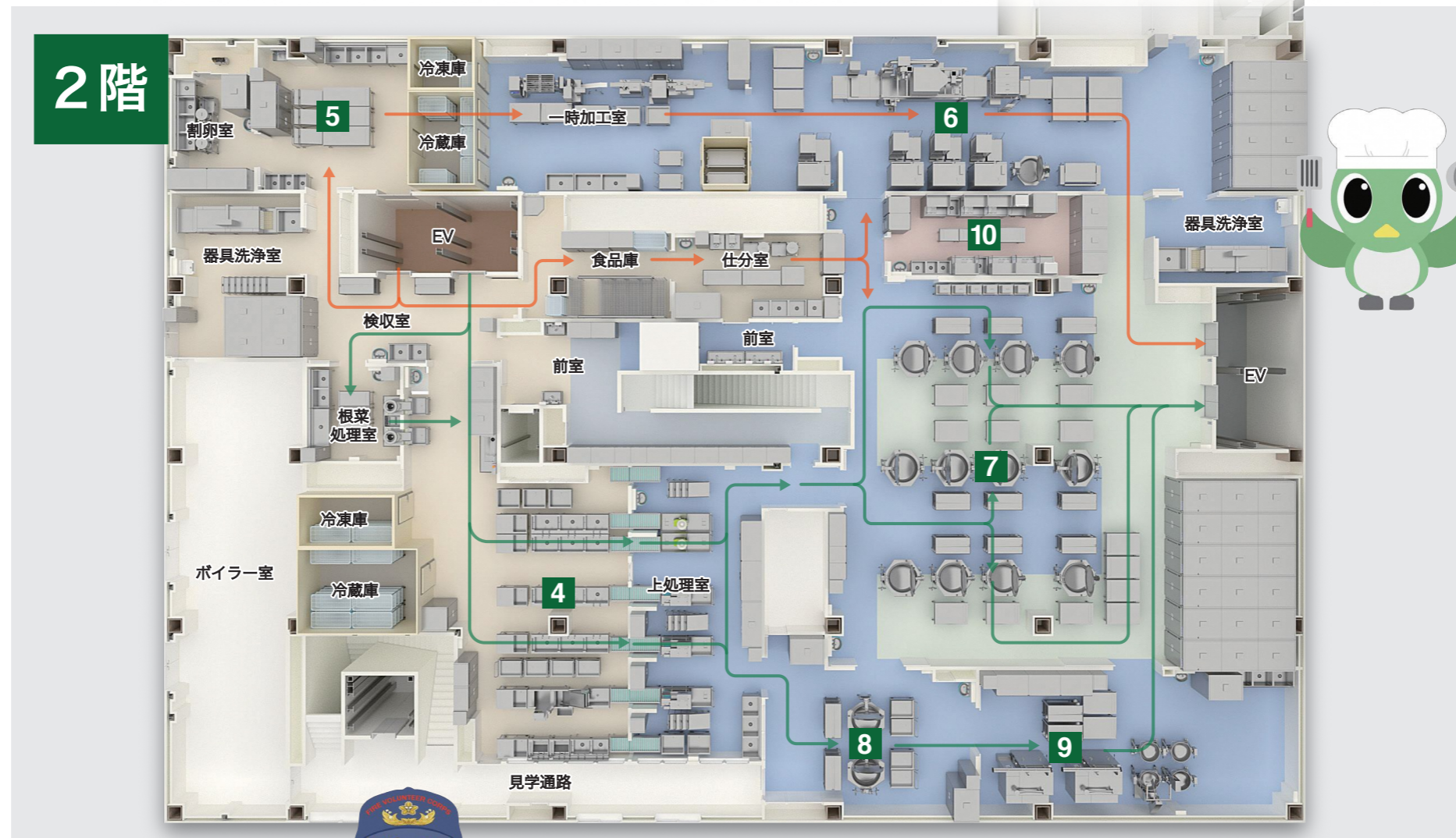
マイクロコージェネ（都市ガスを熱源とした常用発電機）の発電及び廃熱利用によるエネルギーの有効活用と節水構造の食器洗浄機や放射熱を抑えた低放射仕様の加熱機器の設置、厨芥処理システムの導入や全館LED照明の採用等により、あらゆる面から環境負荷の低減を図っています。

衛生的な調理環境の確保

調理場内の作業区域（非汚染作業区域、汚染作業区域等）の明確な区分化や、ドライシステム（床が乾いた状態を維持し、細菌を繁殖させない構造の施設・設備等）を導入し、HACCP（食品の品質・衛生管理方式）の概念に基づく高水準の衛生管理を行います。

複層階の調理エリア

鉄骨造3階建ての建物のうち1階は炊飯及び洗浄等のフロア、2階を各種調理のフロアとして、複層階の構造とすることにより、平常時の最大給食数を1日6千食、災害時の応急給食数を3日間で6万食とすることを可能としています。



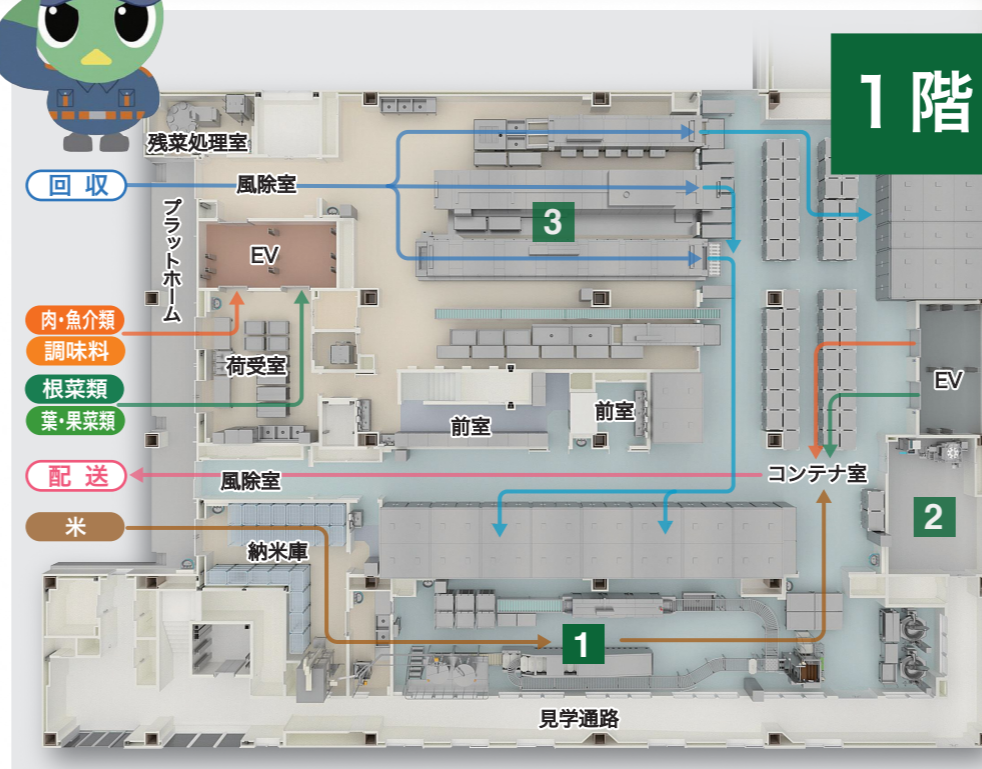
1 炊飯室
大量のごはんを少人数で美味しく炊飯できる連続炊飯システムを導入しています。



2 防災用備蓄庫
災害に備えて食料や各種災害対策備品などを備蓄する倉庫を完備しています。



3 洗浄室
最新の洗浄機で作業環境の改善と省エネ化を実現しています。



4 野菜類下処理室
除去が難しいとされる虫や毛髪に異物除去効果のある洗浄機を導入。シンク類はフットバルブ方式で、手で作業しながら足操作で給水・給湯をコントロールできます。



5 魚肉類下処理室
移動式作業台は、下味・粉付けなどの下処理作業に合わせてレイアウト可能。下処理した魚肉類は、加熱時刻までプレハブ冷蔵庫や冷凍庫で一時的に保管します。



6 揚物・焼物・蒸物調理室
連続フライヤーは集中排気で作業しやすく、オイルミストキャッチャーが油分や臭いを除去。コンビオープンには加熱前後の動線を一方にするパススルー方式を採用。



7 煮炊き調理室
煮炊き釜は床に水がこぼれにくいエプロン付き。釜側面は調理中も熱くない低放射構造で作業性、安全性に優れています。



8 茹で物室
和え物調理前に野菜を茹でる専用室。煮炊き釜で大量の野菜を一度に茹でる事ができます。



9 和え物室
室温を低く抑えて安全に和え物調理。専用の攪拌装置と移動釜を連結して食材を均等かつ衛生的に攪拌。従来の手による攪拌と比べて大幅な省力化を実現します。



10 アレルギー対応食調理室
アレルギー専用の調理室を設け、より厳しい衛生環境で調理します。調理には大型の仕切り板を設けたシステム調理台を導入し、アレルギー物質の誤混入を防止します。

衛生作業区分	汚染作業区域	非汚染作業区域 [加熱前]	非汚染作業区域 [加熱前]	非汚染作業区域 [炊飯室/コンテナ室]	非汚染作業区域 [アレルギー対応食調理室]	その他 [防災用備蓄庫/ポイラー室など]
--------	--------	------------------	------------------	------------------------	--------------------------	-------------------------