



新見市学校給食センター にいみ〜る

新見市正田11-1

TEL 0867-72-1349 / FAX 0867-72-8688

E-mail nm-slc@city.niimi.lg.jp

ごあいさつ

この度、地域の皆様、関係者の皆様のご支援とご協力により、新見市学校給食センター「にいみ〜る」が完成いたしました。

本施設は最新の衛生管理基準に対応しており、1階は調理場として、肉・魚類と野菜類の下処理室をはじめ調理室、揚げ物・焼物室、炊飯室、和え物室など、2階は食を学ぶ場として、調理作業を見学できるスペース、研修室などを整えております。

徹底した衛生管理で安全・安心でおいしい学校給食の提供はもとより、次世代を担う子どもたちの健やかな成長と食育の心を育む拠点施設として、皆様に末永く愛されることを目指しております。

最後に、本事業に携わっていただきました関係者の皆様に心より感謝申し上げます。



新見市長
戎 斉

施設概要

施設名称	新見市学校給食センター
愛称	にいみ〜る ※「にいみ」と、英語で食事を意味する 「ミール」を組み合わせたもの
住所	新見市正田11-1
竣工年月	令和2年12月
建物	センター棟 車庫棟
建築構造	鉄骨造2階 鉄骨造平屋
延床面積	2,197.35㎡ 255.00㎡
敷地面積	7,472.03㎡
厨房方式	電気ガス併用
調理能力	2,000食/日

事業費

合計	1,796,478千円
建築主体工事	687,002千円
機械設備工事	819,876千円
電気設備工事	219,631千円
基本・実施設計委託料	28,191千円
その他	41,778千円

新見市学校給食センター概要

新見市学校給食センター「にいみ〜る」は、児童、生徒の心身の健全な発達に資する施設であると共に、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う役割を果たすための施設となるよう、平成30年度に整備に着手し、令和2年度に完成しました。

施設には、汚染・非汚染区域の完全分離、床へのドライシステムの採用など、衛生管理を徹底しています。

「にいみ〜る」では、安心・安全でおいしい学校給食を提供できるよう、栄養教諭、調理員等が一丸となって調理に携わっています。



新見市教育委員会

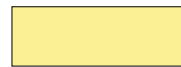
新見市学校給食センター

にいみ〜る



施設（1F）のご紹介

汚染区域



非汚染区域



2階から見学
できるエリア



炊飯室



新見産のお米を使ってご飯を炊きます。

フライヤー



揚げ物を調理する機械です。

コンビオーブン



焼物・蒸物を調理する機械です。

アレルギー食調理コーナー



床の色（青）を分け、アレルギー食を調理する区域を明確にしています。

米庫



お米を約750kg保管することができます。

肉・魚荷受場所



交差汚染を防ぐため、肉・魚と野菜は、別々の場所から搬入します。

野菜下処理室



野菜・果物類を3回洗浄し、調理室へ送ります。

エアシャワー



調理室に入る前は、手指を洗浄・消毒し、エアシャワーで白衣等のホコリを取り除いてから調理を開始します。

和え物室



他の調理室とは部屋を分け、交差汚染を防止します。和え物用の釜は取り外して消毒保管庫に入れることができます。

真空冷却機



加熱した和え物用の食材を短時間で冷却し、菌の増殖を防ぎます。

煮炊調理室

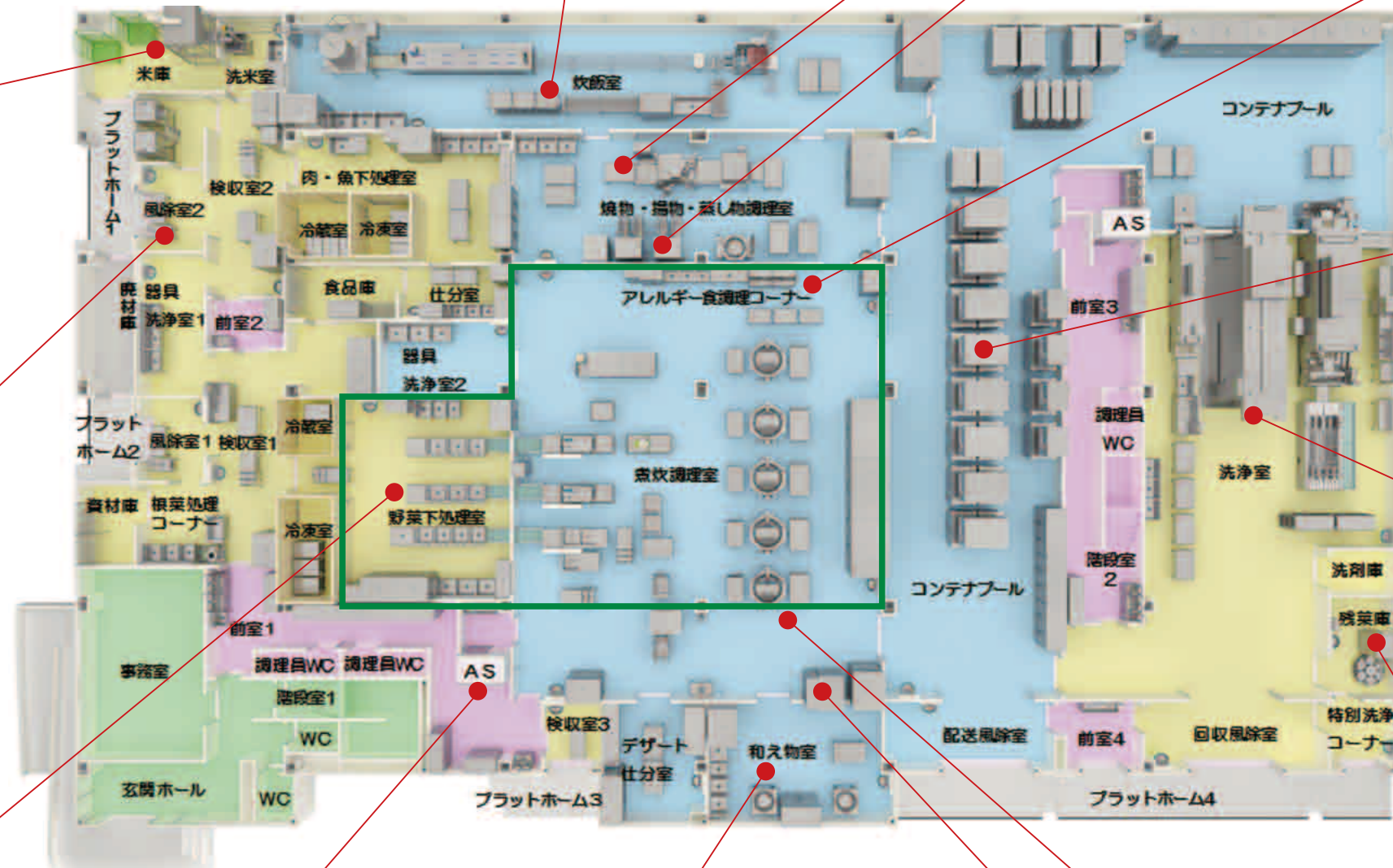


蒸気を利用した5台の回転釜で煮物・炒め物・汁物等を調理します。

残菜庫



粉碎処理装置から地下の管に送られた野菜くず等を脱水し、ゴミ箱に投入します。



電気式天吊りコンテナ消毒装置
消毒用コンテナ



洗浄した食器をコンテナに入れて乾燥・消毒し、次の給食まで保管します。

洗浄機



学校から帰ってきた食器等を洗う洗浄機です。食缶(左)、コンテナ(中)、食器・カゴ等(右)