

● 主な設備方針

食物アレルギー対応の実施

食物アレルギー対応食専用室を設置し、食物アレルギーのある児童・生徒に対して、専任の栄養士・調理員が安全にアレルギー対応食を提供



学校給食衛生管理基準に準拠した施設設備と給食管理

国際的な衛生管理手法であるHACCP（ハサップ）に準拠した施設設備と調理の工程管理により、安全・安心な給食提供を徹底



望ましい食環境の確保

温かく作りたてに近い状態での給食提供を実現し、また、調理工程の工夫によりバリエーション豊かな手作り献立の提供に努め、おいしく充実した給食を提供

災害時に対応した学校給食施設の設備

アルファ化米（約11万食）の備蓄や受水槽の設置等により、万が一すべてのライフラインが止まった場合にもアルファ化米を使用した温かいご飯を提供できる機能を備え、隣接する西共同調理場とともに給食配送車を活用して一次避難所（小・中学校）に災害支援物資を提供

● 施設概要

- ◆ 稼働開始：令和5年8月
- ◆ 規模：敷地面積 12,000.01㎡ / 建築面積 4,767.60㎡
- ◆ 調理能力：8,500食/日（小学校4,000食、中学校4,500食）
食物アレルギー対応食：最大4メニュー150食/日
- ◆ 配送対象校：市立小学校8校（第一小学校から第八小学校）
市立中学校9校（立川第一中学校から立川第九中学校）
- ◆ 事業主体：立川市（教育委員会事務局教育部学校給食課）
- ◆ 運営主体：株式会社立川学校給食サービス（SPC：特定目的会社）
代表企業：株式会社東洋食品

● 案内図

- ◆ 所在地：東京都立川市泉町1156-18
- ◆ 連絡先：
【立川市】TEL：042-527-2160
FAX：042-527-2163
【事業者】TEL：042-506-0865
FAX：042-506-0866



立川市学校給食(東)共同調理場



あったかい給食作り

「おいしい」をカタチに

立川市教育委員会

場内フロアMAP

最大8,500食/日の小・中2種類の献立を調理できるよう、回転釜21台、連続炊飯機2台、連続揚げ物機2台、スチームコンベクションオーブンを10台を設置。大量調理でも手づくりこだわりの安全・安心でおいしい給食を提供。



給食ができるまでのプロセス

回収・洗浄

