

2022年8月18日  
シダックス株式会社

# 岡山県 玉野市立学校給食センター受託運営開始 1日約3,800食を供給！ 8月23日（火）に開所式

総合サービス企業 シダックスグループで、公共施設、学童保育、自治体業務の受託運営等を行うシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社(以下:SDH)は、SDHが代表を務め、複数の企業・団体とともに出資し設立した特別目的会社を通じて、**2022年9月1日(木)より、岡山県玉野市に新たにオープンする「玉野市立学校給食センター」の受託運営を開始いたします。**なお、当施設は、岡山県玉野市がPFI(※1)方式を活用して新設した学校給食施設で、**SDHが現在受託運営を行っているPFIを活用した学校給食施設は全国で5カ所目となります。**



玉野市立学校給食センター 外観



玉野市立学校給食センター 内観

当施設は、それまで運営していた2施設(玉原・学校給食センター、梶岡・東児調理場)の老朽化に伴い、これを集約すると共に、玉野市がPFI方式を活用して新設した学校給食センターです。SDHはスタッフ36名で調理を行い、市内14カ所の小学校、ならびに7カ所の中学校の計21校を対象に、1日あたり約3,800食分を供給・配送いたします。

大量調理から食器洗浄に至るまで最新鋭の設備を導入し、HACCP(※2)方式に基づく、「安心・安全」な衛生管理と作業工程を実施するほか、検品、食材保管から下処理、調理、盛付まで一括作業できる「アレルギー食調理室」(1日50食調理可能)や、食育推進のための「会議室」も設置。玉野市が推進する「良質な学校給食の提供」に寄与いたします。

**なお、運営に先駆けて、8月23日(火)10時より、当給食センターにて開所式が行われます(取材・撮影可。玉野市関係者の皆様、SDH代表取締役社長 山田 智治らが参加)。**

SDHは、**2022年8月現在、全国約220の自治体で、給食センター方式、公立小中学校の自校式含め、計約500カ所の学校給食運営の受託実績がございます。**当給食センターにおいても、全国でシダックスグループが60年以上にわたりフードサービス事業で蓄積してきた衛生管理ノウハウを活用し、「安心・安全」で、子どもたちが笑顔になる学校給食サービスに努めて参ります。

※1……「Private Finance Initiative」の略。地方公共団体が発注者となり、民間の資金と経営能力や技術力を活用し、公共施設等の設計、建設、改修、更新や維持管理・運営を行う公共事業の手法

※2……「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)」の略。1960年代に、NASAが宇宙食の安全性を確保するために発案された衛生管理手法。2021年6月より食品を扱う全事業者に対して義務付けられる

## <玉野市立学校給食センター 概要>

### ■施設名称・所在地

玉野市立学校給食センター  
(岡山県玉野市築港 5-22-1)

### ■施設運営会社

玉野学校給食サービス株式会社

※シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社が代表企業を務め、複数の  
企業・団体と共に出資し設立した特別目的会社

### ■施設運営会社 代表企業

シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社  
(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長 山田 智治)

### ■運営期間

2022年9月1日(木)~2037年8月31日(月)

※契約期間は2019年12月23日(月)より開始

### ■施設床面積/構造/階数

2,066 m<sup>2</sup>/鉄骨造/1階

※駐輪場、ごみ置き場、附属施設(駐車場等)を除く

### ■供給食数

1日あたり約3,800食

### ■配送対象小中学校

計21校(市内14カ所の小学校、ならびに7カ所の中学校)

### ■センターの特徴

#### ① HACCP方式による、「安心・安全」な衛生管理と作業工程

床を乾いた状態に保つドライシステムの導入、洗浄後の食器類をコンテナの庫内で消毒保管しそのまま配送が可能な「天吊式消毒装置」等、設計段階から HACCP 方式に対応した最新鋭の設備を導入。また、60年以上にわたるシダックスグループのフードサービス事業で培ってきた独自の衛生管理手法も加え、「安心・安全」を徹底します。

#### ② 最新鋭の設備導入

上下コンベア方式で食材を裏返すことなく衣付き食材や冷凍食品までカラッと調理可能な「連続式揚物機(ノンフード式)」、洗浄後の食器類をコンテナの庫内で消毒補完しそのまま配送できる「天吊式消毒装置」等、最新鋭の設備を多数導入しています。

#### ③ アレルギー食調理室の設置

検品、食材保管から下処理、調理、盛り付けまで一括作業できるアレルギー食調理室を設置。1日50食まで調理可能です。

#### ④ 食育推進に活用可能な会議室の設置

中学生向けの「職場体験実習」、地域の皆様を対象にした「試食会」等、食育推進のスペースとして活用していきます。



玉野市立学校給食センター 外観  
(上空からの写真)



天吊式消毒装置



アレルギー食調理室



会議室。食育推進に活用可能