

2023年8月7日
シダックス株式会社

シダックス 都内初のPFI学校給食センター受託 くにたち食育推進・給食ステーション受託運営開始 2023年8月より1日約5,000食を供給！

事業を通じて社会課題解決を実現する総合サービス企業 シダックスグループで、公共施設（観光施設や図書館）、学童保育、自治体施設・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、複数の企業・団体とともに特別目的会社を設立し、その代表として、東京都国立市に新設される学校給食センター「くにたち食育推進・給食ステーション」の受託運営を開始。2023年8月30日（水）より1日約5,000食の学校給食の提供を開始します。

なお、当施設は、東京都国立市がPFI（※1）方式を活用して新設、SDHとしては都内初のPFIを活用した学校給食センターとなります（当施設含め2023年7月現在で、全国で6カ所目）。



くにたち食育推進・給食ステーション 外観



くにたち食育推進・給食ステーション 内観（煮炊き調理室）

当センターは、それまで稼働していた2カ所（第一、第二学校給食センター）の老朽化・集約に伴い、国立市がPFI方式を活用して新設した学校給食センターです。SDHが代表を務める特定目的会社は、約40～50名のスタッフで施設内の調理、および配送業務を行い、市内計11校（8カ所の小学校、ならびに3カ所の中学校）を対象に、1日あたり約5,000食を供給・配送します。

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）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、ドライシステムの導入、検品、食材保管から下処理、調理、盛付まで一括作業できる「食物アレルギー等対応室」（1日60食調理可）も設置。また地域の子どもたちや保護者様と共に食の学びを提案できる食育リーダーを配置するほか、調理場の様子がガラス越しに眺められる見学通路や展示スペースの設置等、食育機能を推進します。

SDHは、2023年8月現在、全国約230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550カ所の学校給食運営の受託実績がございます。当センターにおいても、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

〈くにたち食育推進・給食ステーション 概要〉

■施設名称・所在地

くにたち食育推進・給食ステーション
(東京都国立市泉 1-3-6)

■施設運営会社

国立泉学校給食株式会社

※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

2023年6月30日(金)~2038年7月末日

※学校給食提供開始は2023年8月30日(水)より開始

■施設床面積/構造/階数

3,823.76 m²/鉄骨造・鉄筋コンクリート造/地上2階、地下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5,000食

■配送対象小中学校

計11校(市内8カ所の小学校、ならびに3カ所の中学校)

■施設の特徴

① HACCPに基づく、「安心・安全」な設備設計、工程管理、衛生管理

床を乾いた状態に保つドライシステムを導入するほか、センター内の汚染区域(荷受、下処理、洗浄室等)と非汚染区域(調理、コンテナ室等)を分け、さらに食材や調理員の動線をワンウェイ化します。また、設計段階からHACCPに対応した最新鋭の設備を導入するほか、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

厨房機器は、配管接続機器以外はすべて移動式とし、床や壁等の清掃性の向上を図ります。また、スチームコンベクションオーブンは自動洗浄機能付きで、使用後の手入れの省力化を図る等、最新鋭の設備を導入しました。

③ 食物アレルギー等対応室の設置

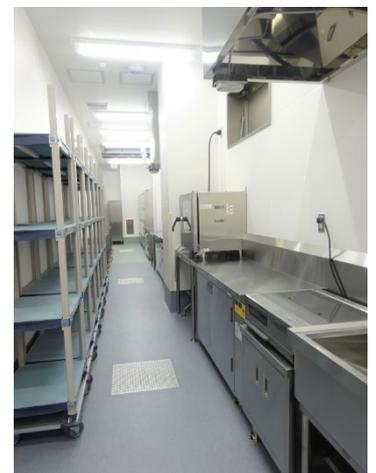
検品、食材保管から下処理、調理、盛り付けまで一括作業できる食物アレルギー食等対応室を設置。1日60食まで調理可能です。

④ 食育推進のための展示スペースを設置

施設2階には調理場の様子がガラス越しに眺められる見学通路や展示スペースを設置し、食育推進に努めるほか、今後は当社栄養士による食育・栄養セミナー等も実施予定です。



洗浄室



食物アレルギー等対応室



2階見学通路から見える煮炊き調理室