

仙北市総合給食センターが 完成しました！



施設の概要

- **名称** 仙北市総合給食センター
- **建設年度** 平成30～令和元年度
- **所在地** 西木町西荒井字番屋175番
- **敷地面積** 7901.10㎡
- **延床面積** 1899.19㎡
- **建築構造** 鉄骨造一部2階建て
- **調理能力** 1日2,000食
- **配送学校** 全12校
仙北市立小中学校(11校)
秋田県立大曲支援学校せんぼく校(1校)
- **厨房方式** ドライシステム
- **調理ライン** 1献立
- **建物完成** 令和2年3月13日
- **供用開始** 令和2年4月6日(予定)

安心・安全な給食をお届けします

仙北市総合給食センターが完成し、4月6日より、安心で安全な給食の提供を開始します。児童生徒の心身の健全な発達を図るとともに、食についての習慣や知識を楽しく身につけるための学習の場でもあります。児童生徒の偏食の改善や食文化などについての理解の深化につながる「家族とともに歩む学校給食」、仙北市産の「あきたこまち」を使用し、地場産物や郷土料理などを取り入れ、郷土の文化を大切にすることを育むよう、「地域と結ぶ学校給食」を推進していきます。仙北市に住む子どもたちの健やかな成長を願い、質の高い給食を提供します。

安全かつ効率的に調理し、炊きたての米飯、できあがった給食は保温性の高い食缶を使うことで、温かいまま各学校へ配送することができます。



食器も新しくしました！

施設の特徴

秋田県版HACCP(ハサップ)の取得を念頭にドライシステムを採用し、次の管理方法を建物設計に反映しました。

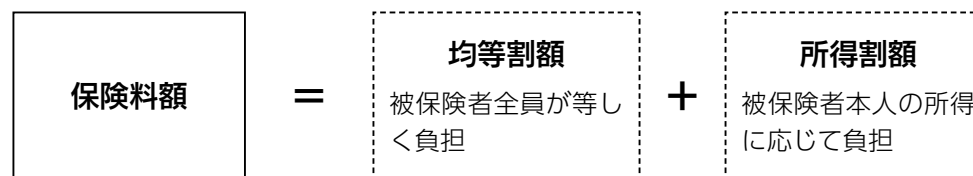
- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の床面の色を変えることで、作業区域を明確化。
- ② 作業(食品)動線を一方とし食品の後戻りを防ぐワンウェイ動線を確立。
- ③ 食物アレルギー対応の専用調理室を完備。
- ④ 最新の調理設備・機器を導入し効率性を向上。
- ⑤ 断熱性と気密性の高い各作業室を構築。
- ⑥ 異物・害虫混入などの侵入を未然に防ぐため、外の空間と極力交わらない設備を導入。(外調機/ドッグシエーターなど)
- ⑦ 事務員と調理作業員のエリアを区分し、衛生管理に配慮したレイアウト。

※HACCP(ハサップ)とは?

食品製造工程の管理を徹底し、食品の安全性を確保するための衛生管理手法

次のページで詳しくご紹介いたします！

後期高齢者医療保険料の内訳



※100円未満は切り捨て

保険料率が変わります

前年度まで		→	今年度から	
均等割額	39,710円		均等割額	43,100円
所得割率	8.07%	所得割率	8.38%	

保険料の賦課限度額が変わります

前年度まで	→	今年度から
62万円		64万円

均等割額の軽減割合が変わります

世帯の総所得金額などの基準 (世帯主=世帯主+被保険者全員)	前年度まで		今年度から	
	軽減割合	均等割額	軽減割合	均等割額
基礎控除額(330,000円)以下	8.5割	5,965円	7.75割	9,697円
被保険者全員が年収80万円以下で、その他の所得がない	8割	7,942円	7割	12,930円
被保険者の数×285,000円+基礎控除額(330,000円)以下	5割	19,855円	5割	21,550円
被保険者の数×520,000円+基礎控除額(330,000円)以下	2割	31,768円	2割	34,480円
後期高齢者医療制度加入前に職場の社会保険などの被扶養者であった方(※)	5割	19,855円	5割	21,550円

(※)制度加入後2年間のみ適用

保険料率の算定について

2年ごとに改定される保険料は、「秋田県後期高齢者医療広域連合」が決定しています。市町村では、広域連合で決定した保険料率にもとづき、保険料の通知書や納付書を皆さまに送付しています。

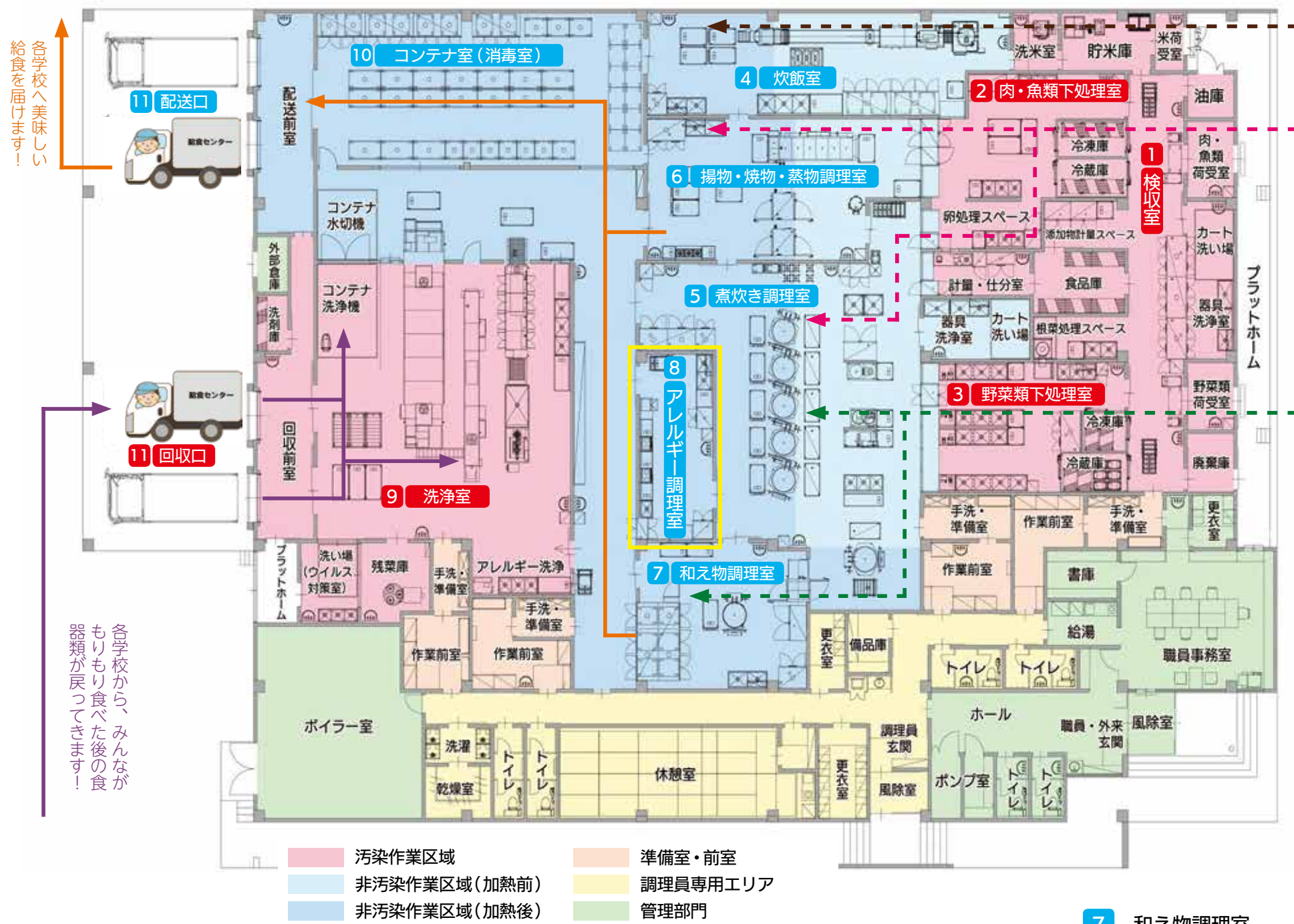
今回の保険料率改定においては、医療費の増加や健診費用の助成を行う高齢者保健事業の拡大などを要因として、皆さまに納めていただく保険料を引き上げることになりました。算定の経緯については、広域連合のホームページ(<http://www.akita-kouiki.jp/>)でも紹介していますので参照ください。また、保険料率改定に関する疑問・質問については、下記までお問い合わせください。



秋田県後期高齢者医療広域連合ホームページ

後期高齢者医療の
保険料率が変わります

後期高齢者医療制度は、2年ごとに改定されることになっており、今年度(令和2年度)から保険料率の変更されます。また、所得が一定以下の世帯の方に適用される保険料の軽減割合についても、変更されます。改定後の保険料率にもとづく保険料額は、7月中旬頃に通知する予定です。



各学校へ美味しい給食を届けます！

各学校から、みんながもりもり食べた後の食器類が戻ってきます！

お米

肉・魚卵など

野菜など

施設の特徴

汚染作業区 非汚染作業区

1 検収室

野菜類、肉・魚・卵類、米穀類それぞれの荷受室に納品された食材を検品し、各々専用容器や冷蔵庫などで保管します。



2 肉・魚類下処理室

肉類や魚類、それぞれの食材に下味をつけ調理準備を行います。



3 野菜類下処理室

野菜や果物、根菜処理スペースで処理された根菜類を流水で3回以上きれいに洗い、汚れを落とします。



4 炊飯室

最新の炊飯システムにより、洗米から炊飯、蒸らしなどの主要な工程を自動化しています。



5 煮炊き調理室

蒸気回転釜(6台)により、最大で2,000食を1献立で調理します。



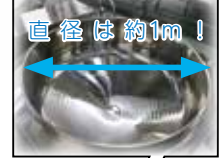
6 揚物・焼物・蒸物調理室

大型フライヤーと温度センサーで加熱コントロールができるスチームコンベクションオープン(2台)で美味しく調理します。



7 和え物調理室

パススルー方式の真空冷却機で冷却された食材を和え物釜1台で安全に調理します。



手を清潔に保つように、手洗器は自動!

8 アレルギー調理室

アレルギーのある食材の混入を防ぐため専用の調理室で調理します。



運送車両との間は隙間なく密着させることができます！



11 配送口/回収口



ドッグシェルターにより、運送車両と建物に気密を持たせ、外部の気象条件に左右されずコンテナの出し入れを行えます。

10 コンテナ室



洗浄後の「食器」「食缶」「給食コンテナ」について、熱風による部屋全体の加熱・殺菌消毒を実施し、翌日の積込に備えます。

9 洗浄室



各学校より回収された「食器」「食缶」「給食コンテナ」を洗浄機で洗います。

