新熊谷学校給食センター整備事業
市民向け説明会



－ アイレベル イメージ －



－ 鳥瞰 イメージ －

－ 案内図 －



事業用地：熊谷市原島字窪ヶ谷戸 173番、174番、代字八幡 1378番1 他

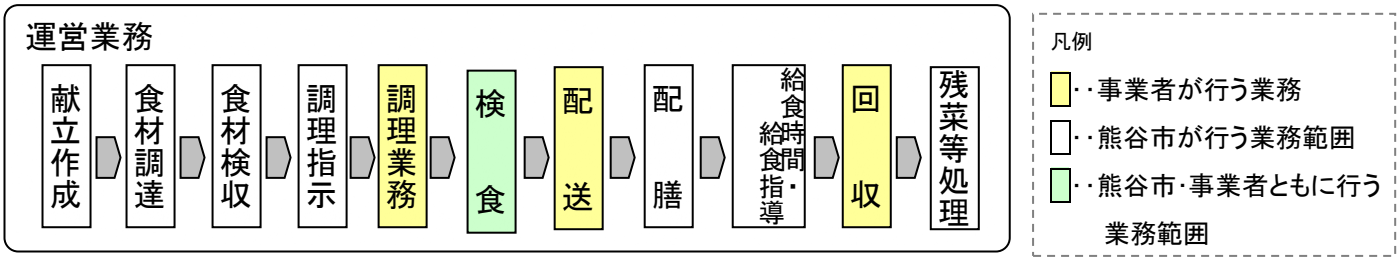
＜代表企業＞
株式会社東洋食品（運営企業）
＜構成企業＞
株式会社楠山設計（設計企業）
東亜建設工業株式会社　北関東営業所（建設企業）
大和建設株式会社（建設企業）
タニコー株式会社　熊谷営業所（調理設備企業）
株式会社アイホー　埼玉営業所（調理設備企業）
株式会社オーエンス　埼玉支店（維持管理企業）
NEC キャピタルソリューション株式会社　関東支店（ファイナンシャルアドバイザリー企業）

■事業期間
令和7年12月～令和10年6月：設計及び新給食センター建設（31か月）
令和10年7月～令和12年3月：現給食センター撤去及び駐車場整備（21か月）
令和10年7月～8月　　：開業準備（2か月）
令和10年9月　　：新給食センター開業
令和10年9月～令和25年7月：施設の維持管理・運営（15年間）

■調理能力
13,000 食/日（アレルギー対応食最大 130 食/日）　※市内すべての小・中学校に提供

■アレルギー対応
卵・乳の除去食
※将来的に代替食、対応アレルゲン 4 種類（卵・乳・えび・かに）を実施することも検討

■調理の流れ



■現在の給食施設との違い
・衛生管理基準・HACCP に基づく衛生管理の整った施設を整備
・炊飯設備　導入　※妻沼地区の小・中学校にもご飯を提供
・アレルギー対応食　提供可能
・配送車　3tトラック　19 台（うち予備車 1 台）

・食器・食缶類



現熊谷学校給食センター食器イメージ



新熊谷学校給食センター食器イメージ

先割スプーン廃止
→箸・スプーン・
フォーク提供

※食器は安全に使用できる PEN 樹脂を採用（※柄等は今後決定の予定）



食缶は保温保冷機能
付き、和え物用には
蓄冷剤を計画

◎保温・保冷食缶を使用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま提供可能
◎配送車 19 台で運搬することにより、2 時間喫食を遵守

■衛生管理
・運営企業は、現在の熊谷学校給食センター・江南学校給食センターの調理業務を 10 年以上受託し、熊谷市の献立を熟知
◎創業以来 59 年間食中毒事故ゼロの運営企業が、安心・安全においしく調理を行います

■手作り調理の拡充
・100 ㎡以上の広い手作り準備室を整備
・成型機・ミキサー・スチームコンベクションオーブン等、市の献立を確実に、おいしく調理する調理機器類を導入
◎従来より献立の種類が増え、バリエーション豊かな給食を提供することが可能

■災害対応
・災害用備蓄倉庫を整備
・炊き出し用移動式煮炊き釜、おにぎり成型機を配備
・十分な耐震安全性を確保した施設
◎災害時における機能維持や早期回復・復旧に配慮



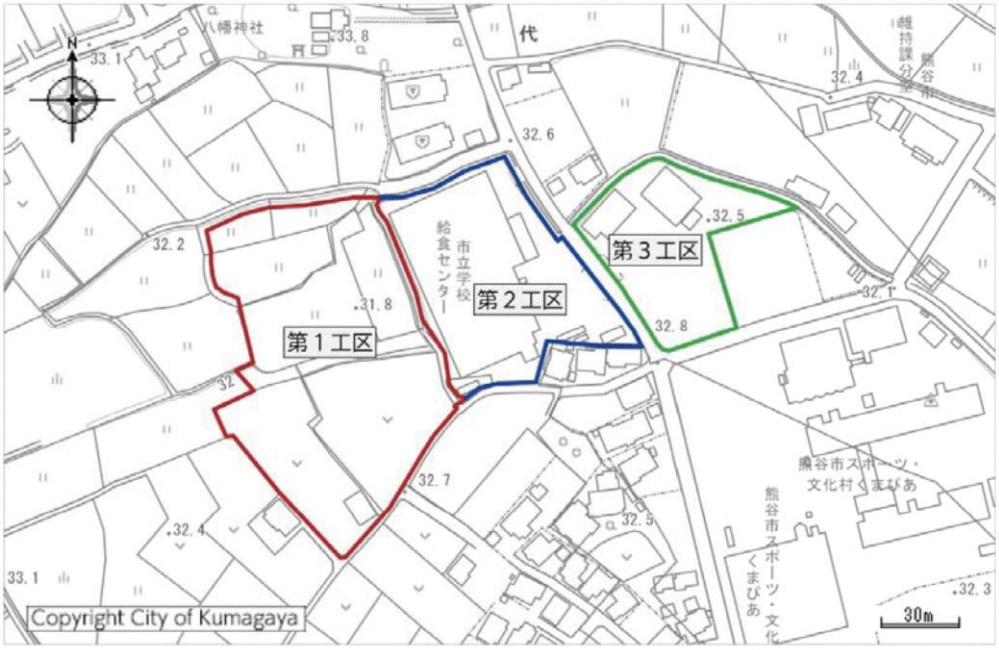
炊き出し用移動式煮炊き釜



おにぎり成型機

■食育
・煮炊き調理室が窓から見学できる研修室や見学通路。モニター設備を整備
・回転釜やエアシャワー、手洗い場を配備し、体験可能
◎食育に取り組める施設

■事業用地概要



第１工区：新熊谷学校給食センター建設用地
第２工区：現熊谷学校給食センター敷地
→新センター建設後解体して従業員駐車場等の用途で活用予定
第３工区：現熊谷学校給食センターの除害設備（浄化槽）等付帯施設敷地
→現施設解体後にくまぴあの駐車場として整備予定

■事業計画概要

・敷地への出入口は入口専用と出口専用に分けて既存の交通環境を極力保全
・敷地内構内通路はワンウェイ（一方通行として）安全に配慮
・建物は住宅に配慮した配置計画。施設の騒音・排気臭気の周辺への影響を低減

