

施設の主な特徴

③炊き出しは 3,000食対応



災害時に、自家発電装置などを使用して炊き出しを行います。おにぎりや汁物など、3,000食程度の対応を想定しています。

炊き出し拠点として機能できるよう、主要熱源は都市ガス、炊飯システムはLPガスにするなど、インフラが途絶えた場合のリスクにも備えています。



▲災害時に使用する自家発電装置



▲エアシャワーで細かいほこりなどを吹き飛ばす

①徹底した衛生管理

コンテナの配送と回収の分離、準備室から調理室・洗浄室への動線確保などの徹底のほか、衛生的な環境を維持するドライシステムも採用しています。
また、エアシャワー、自動ドア、自動水栓、衛生レベルに応じた床の色分けなどにより、衛生管理を徹底します。

②見学用通路を設置

2階の見学通路からは、給食調理室の様子を見ることができ、子どもたちの食教育にも有効活用されます。



◀2階見学通路から見る給食調理室

会議室・調理実習室の一般開放

食に関する講習や研修に、会議室や調理実習室を開放します。会議室と実習室をつなげて使用することもできます。ぜひご利用ください。

- ▶対象 市内の団体など
- ▶時間 8時～21時(1時間単位での貸し出し)

部屋名	会議室 (約52㎡)	調理実習室 (調理台5基・約66㎡)
定員	25人	25人
費用 (1時間あたり)	200円	500円



調理実習室

予約先 食の創造館 ☎(231)2151

予約の詳細についてはお問い合わせください。

施設概要

1階には給食施設や事務室、2階には一般開放を想定した会議室や調理実習室、見学スペースなどが配置されています。また、南側壁面には環境に配慮した太陽光発電設備を設置しています。

なお、この施設は市が設計し、県企業庁の「地域振興施設等整備事業」を活用して建設したものです。



▶8,000食も給食が作れる！



◀衛生対策も十分



▶南側壁面の太陽光発電設備

海老名市食の創造館は、学校給食の調理に限定した施設ではなく、災害時の炊き出し対応、会議室や調理実習室の一般開放なども視野に入れた施設です。
食の創造館の完成により、老朽化や耐震性の面で課題のあった市内2つの学校給食センターを廃止

し、2学期からは、市内12(自校式の東柏ヶ谷小を除く)小学校へ給食の提供を始めます。
また、学校給食や炊き出しのほか、食育拠点としての活用や、幼稚園への給食提供、25年度からは卵や乳製品を除いたアレルギー食の調理に対応していく予定です。

海老名市食の創造館9月1日オープン！



【所在地】 中新田4丁目12番2号
【構造】 鉄骨造2階建
【設備】 都市ガス、LPガス、自家発電設備(200KVA)、大型受水槽(150トン)