



# 新しい給食センター建設中

平成23年9月オープン

問合せ先 教育総務課学校建設室(内線545)

現在の給食センターは、建設から38年が経過し、老朽化が進んでいることや必要な調理食数が増え能力の限界が近づいていることから、新しい給食センターの建設を進めています。



## 新しい給食センターの特徴

**ドライシステム**

水が飛散しにくい構造の調理機器や床面に速乾性のある素材を使用することで施設内の乾燥状態を保ち、雑菌の繁殖を防ぎます。

食材の下処理区域や食器の洗浄区域は、実際に食材を調理する区域と明確に仕切られています。調理員が調理する区域に入るには、着替え、手洗い、エアシャワーの使用が必要なため、構造的に外部からの細菌の流入、飛散を防ぐことができる安全、安心な施設です。

**明確な区画分け**

**強化磁器食器を使用**

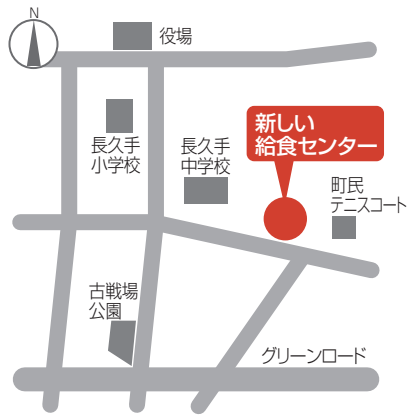
施設の稼働に併せ、現在のポリプロピレン樹脂の食器から健康上最も安全であると言われている強化磁器食器に変更します。家庭食器と同じ質感で、おいしい給食を提供できます。

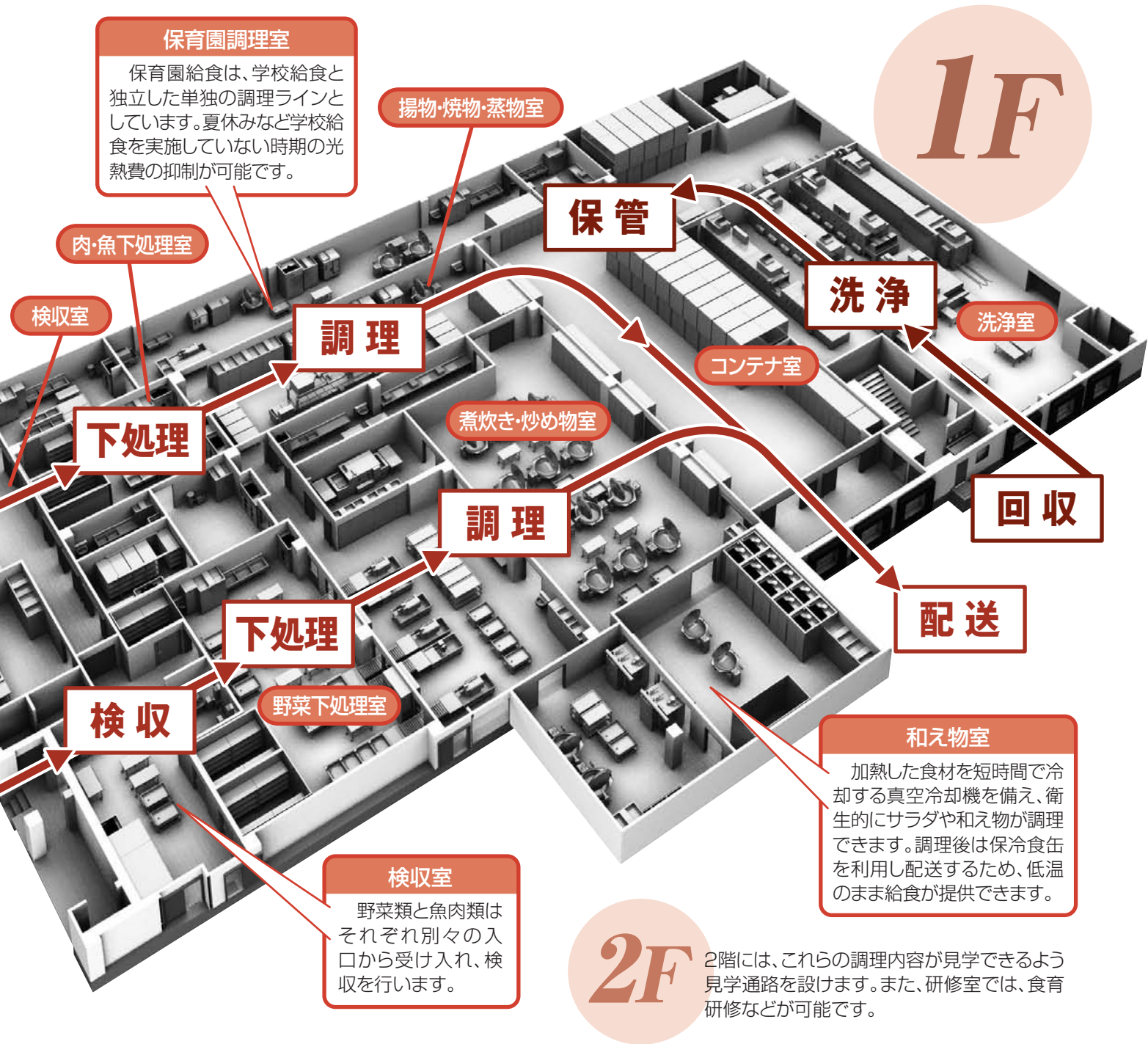
**環境に優しい施設**

施設の屋根には40kWの大型太陽光発電パネルを設置します。また、夜間電力を利用した蒸気発生装置によるオール電化厨房を採用します。また、地下には雨水タンクを設置し、散水用として雨水を再利用します。

## 新しい給食センターの計画概要

- 建設場所** 大字岩作字中権代地内 (町民テニスコート西側付近)
- 敷地面積** 約6,700㎡
- 延床面積** 約3,500㎡
- 構造** 鉄骨造り2階建て
- 調理能力** 7,500食
- 使用食器** 強化磁器
- 食育施設** 見学通路 研修室
- 環境配慮施設** 太陽光発電施設(40kW)、雨水貯留施設





学校給食  
 栄養教諭  
 田中雅代



保育園給食  
 管理栄養士  
 岩脇美奈

給食のには、旬や地元の食材を使ったり、郷土料理を盛り込んだりして、季節感のある地域ならではの献立にし、子どもたちの食体験の幅を広げる工夫をしています。特に保育園給食では、食べやすい食材の大きさやかたさにするほか、味覚を作る大切な時期のため、うす味にするなど子どもたちの成長に合わせた調理に気を配っています。子どもたちが楽しく食事でき、必要な栄養をバランスよくとれる給食の提供を心がけています。

新給食センターでは、保育園専用の調理場が備えられ、よりきめ細かい調理が可能になります。また、今まではなかった空調が備えられることで、調理に適した気温や湿度が1年を通して保たれるなど衛生環境も良くなります。

これまで以上に、安全安心で子どもたちが給食の時間を待ち遠しいと思えるような給食作りに努めます。

