

～笑顔あふれる給食を子どもたちへ～ 給食センターで変わらないこと・変わること

最新の調理機器を備えた新たな給食センターは、徹底した衛生管理体制のもと、市の将来を担う子どもたちに安全で安心な給食を届けます。

変わらないこと

🍎 食育や地産地消の推進

栄養教諭等が学校を訪問し、栄養素や食生活、マナーなど食に関する指導を行うとともに、地産地消の推進、季節ごとの行事食や郷土料理を献立に取り入れます。

🥕 温かい給食の提供

高性能の断熱食缶を導入し、できたての給食を温かいものは温かく、冷たいものは冷たく学校へ届けます。



変わること

🍪 安全で安心な給食施設

学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、衛生管理の徹底を図るものとします。

調理作業中に床面に一切水を流さないドライシステムを導入し、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確化するものとします。

🍷 新たな調理機器の導入

より豊かな給食を安定供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や、作業効率化のための設備充実を図るものとします。

🥛 アレルギー調理室の整備

アレルギー原因食物の混入を防ぎながらアレルギー対応食の調理を行えるよう、調理工程を完全に独立させたアレルギー食対応調理室を整備するものとします。

🍓 災害に強い施設

建物の耐震性を確保し、災害時でも早期復旧可能な機能を備えます。

米等を備蓄し、炊き出しに必要な機材の整備や、災害時の給食提供に関するマニュアルを作成します。

