

# ～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提供します。

## 変わらないこと

### 🍎 食育や地産地消の推進

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

### 🥕 温かい給食の提供

高性能な断熱食缶を導入し、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保ちながら学校へ届けます。



## 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およ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ります。

また、調理作業中に床面に水を一切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にします。

### 🍷 新たな調理機器の導入

より豊かな給食を安定的に提供するため、さまざまな調理方法に対応できる調理機器の導入や、作業効率を向上させる設備の充実を図ります。

### 🥛 アレルギー食対応調理室の整備

アレルギー原因食物の混入を防ぎつつ、アレルギー対応食の調理が行えるよう、調理工程を完全に独立させたアレルギー対応調理室を整備します。

### 🍓 災害に強い施設

建物の耐震性を確保するとともに、災害時にも早期復旧が可能な機能を備えます。また、米を備蓄し、炊き出しに必要な機材を整備します。

