

中学校給食が始まります

学校給食センターを徹底解説!

4月から、いよいよ中学校給食が始まります。その拠点となるのが、新たに完成する学校給食センターです。安全・安心で、「からだにおいしい」給食を提供するため、最新の設備やシステムを備えた学校給食センターを紹介します。



施設概要

- 所在地 ● 赤水町 971-1
- 調理能力 ● 9,000食 (2献立) / 日 (アレルギー対応食 100食/日)
- 規模 ● 敷地面積 11,516.07㎡
建築面積 3,850.13㎡
- 構造・階数 ● 鉄骨造 地上2階

特徴

- 最新の厨房機器
熱風と蒸気を用いて調理を行うスチームコンベクションオープンなど最新の厨房機器を導入し、豊富な献立による「からだにおいしい」給食を実現します。
- 徹底した衛生管理
調理エリアの床を常に乾いた状態に保つドライシステムを導入し、食材の搬入から調理、配送まで、食材や人の動線を一方通行で進めるなど、衛生管理を徹底しています。

スチームコンベクションオープン



熱風と蒸気の組み合わせで、焼き・蒸しなどさまざまな調理が可能です。

回転釜



熱の伝導効率が良く、焦げ付きにくい蒸気式の釜を16台設置しています。

連続式フライヤー



食材を油の中で移動させながら自動で揚げるフライヤーです。

エアシャワー



専用の白衣に着替えた調理員がここを通り、全身に強風を浴びてホコリなどを飛ばし、全身をきれいにします。

パススルーカウンター



調理員が行き来せずに、食材だけを次の調理ラインへ受け渡します。

アレルギー対応調理室



アレルゲンの混入を防止するため、通常食調理の動線と隔離し、担当の調理員が調理をします。

学校給食センターには…ほかにもこんな役割が!

災害支援車を配備!



災害支援車「レスキューフードトレイル」を配備。太陽光発電パネルや蓄電池などを備え、災害発生時には、避難所などに出勤して炊き出しをすることができます。

積極的に食育を推進!



2階には、調理実習室や調理の流れに沿って給食が作られる様子を見学できる「まるっと見学通路」を設置。VRゴーグルを使って調理場にいるような体験もできます。

私たちが「からだにおいしい」献立を作ります!



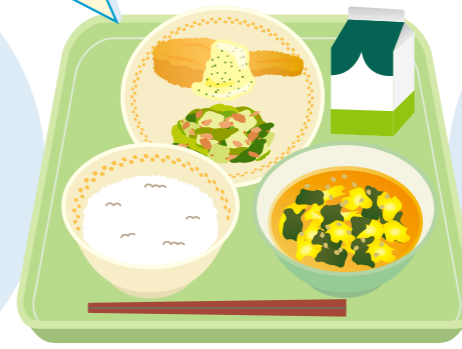
栄養教諭の皆さん

私たち栄養教諭が成長期の中学生にふさわしい栄養バランスの整った「からだにおいしい」献立を作成します。生徒の皆さんの意見も聞き、新たな献立の開発にも積極的に取り組んでいきます。

地元の食材を使った料理や四季折々の行事食、国際理解につながる外国の料理も織り交ぜるなど、バリエーションに富んだ献立を予定していますので、中学生の皆さん、給食の時間を楽しみに待っていてください。

食物アレルギーに対応

特定原材料7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)の除去食を提供します。除去食は、アレルギー対応調理室で調理を行い、専用の容器に入れて各学校に配送します。
※給食では、そば、落花生は使用しません



▲給食メニュー例

生産者につながる

学校給食センターと一体的に整備を進め、同時期にオープンする農業センターと連携することで、食と農に対する興味・関心を深め、食育と地産地消を推進します。



農業センター

給食センター



各中学校

“あたたかい”給食を全中学校に届けます

四日市の未来を担う中学生の心と体の成長を応援します!

学校給食センターの整備に関して、地域の皆さんなどたくさんの方にご理解とご協力をいただきましたこと、感謝申し上げます。

学校給食センターの完成により、子どもたちと保護者の皆さんが待ち望んでいた、食缶方式による全員喫食の中

学校給食を開始することができます。

最新の設備を備えた学校給食センターで調理された給食を、子どもたちが安心してしっかり食べることに、元気で健やかに育ち、本市の未来を支えてくれることを期待しています。



四日市市長 森智広

●この記事についてのお問い合わせ・ご意見は 学校教育課中学校給食推進室 ☎ 337-8606 FAX 354-8475