

学校給食センターが

完成しました

9月から新しい学校給食センターでの給食づくりがスタートしました。旧センターから調理機能を移し、より充実した学校給食を提供する環境が整いました。建物内には、食材の搬入から下処理、調理、配缶、配送、洗浄まで、一連の作業を円滑に行うための設備や調理器具を配備しています。

子どもたちからは「ご飯の粒がしっかりとおいしくなった」「おかわりをする時まで温かいのでおいしい。」などのうれしい感想が届いています。子どもたちへの給食を毎日届ける新たな拠点として、今後も安定した運営に努めていきます。

新センターの強み

最新の調理設備

最新の調理機器を導入し、作業の効率化を図るとともに、幅広い献立に対応できる環境を整えました。また二重食缶を採用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供できます。

アレルギー除去食への対応

アレルギー除去食に対応した専用の調理室を設け、専門の調理員が通常食と分けて調理することで、安全性に配慮した給食を提供します（令和9年度から開始予定）。

徹底した衛生管理

食材ごとに作業区域や人・食材の動線を明確に分け、衛生的な環境で安心・安全な給食づくりを行います。

学校給食センターの完成にあたり、多くの皆様のご理解とご協力をいただきましたことに心より感謝申し上げます。

学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支えるだけでなく、望ましい食習慣や食への正しい理解を育み、生涯にわたる健康の基礎をつくる大切な教育活動です。

新センターでは、食物アレルギーへの対応を含め、安心・安全でおいしい給食を提供するとともに、地産地消や郷土の食文化を大切にした食育を進めてまいります。

給食をおして子どもたちの笑顔があふれるウェルビーイングな学校づくりを目指してまいります。

教育委員会教育長 新井 孝彦

