



給食ができるまで 回収・洗浄



■ ■ ■ どんな施設なの? ■ ■ ■

調理能力は1日に8,500食(小学校4,000食、中学校4,500食)。食物アレルギー対応食は最大4メニューを1日に150品作ることができます。配送対象の学校は市立小学校8校(一小～八小)と市立中学校9校(一中～九中)です。学校給食西共同調理場とあわせて、市内の全ての市立小・中学校に給食を提供しています。

国際的な衛生管理手法であるHACCP(ハサップ)に準拠した施設整備と調理工程管理で安心・安全な給食提供を徹底しています。

■ ■ ■ ■ みんなのくるりんキッチンのヒミツ ■ ■ ■ ■

徹底した食物アレルギー対応

食物アレルギー対応食専用室を設置し、専任の栄養士・調理員が安全に食物アレルギー対応食を提供しています。部屋を分けることでアレルギー症状が起こる食材が混入してしまうことを防いでいます。市では品目ごとに食物アレルギー対応食を用意しているので、アレルギー症状が起こる心配がない品目は、同級生と同じ食事を楽しむことができます。食器やトレイ等を洗浄するエリアでは、食物アレルギー対応食専用の洗浄コーナーも設置しており、万全の食物アレルギー対応を行っています。

災害時に対応した学校給食設備

アルファ化米の備蓄や受水槽の設置等により、万が一ライフラインが止まった場合にもアルファ化米を使用した温かいご飯を提供できる機能を備えています。隣接する西調理場とともに給食配送車を活用して一時避難所(小・中学校)に災害支援物資を提供します。

■ ■ ■ ■ おいしく充実した給食 ■ ■ ■ ■

保温効果の高い食缶に食事を入れて運びます。輸送する間にどれくらい温度が下がるかも考慮しているので、食べる時には温かくて作りたてに近い状態での給食を提供することができます。また、調理工程を工夫しバリエーション豊かな手作り献立の提供に努めることで、望ましい食環境を確保します。

■ ■ ■ 公式Instagramを開設しています ■ ■ ■

毎日の給食の献立や特徴を写真などで紹介する公式Instagramを開設しています。ぜひフォローしてご覧ください。