

学校給食としては、はじめて民間業者に調理業務を委託しました。こ

**特徴5**  
**調理業務を民間委託**



災害に備えて自家発電機を設置

給食センターは、小方ヶ丘という高台に位置し、大規模災害の時にも対応できる施設です。電気・水道・ガスなどのライフラインが止まった時でも使用できるよう自家発電機、貯水槽などを備え、各避難施設へ保存食や水などを配給できるよう備蓄倉庫を設置しています。

**特徴4**  
**災害にも対応**



**市内小・中学校の完全給食スタート**

問い合わせ 総務学事課 ☎2185



さあ、順番に並んで。

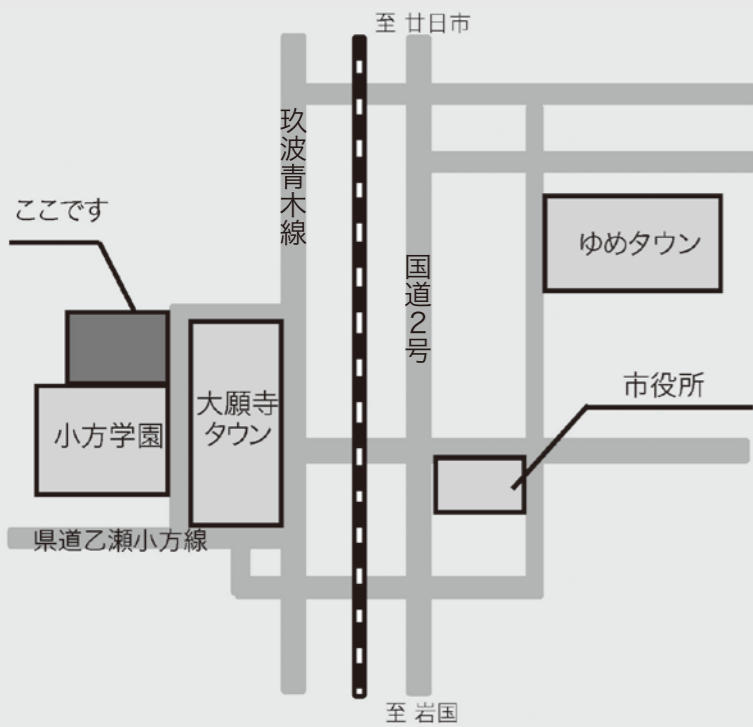
**学校も配送に対応**  
給食センターから各学校へは、食器と食缶をそれぞれコンテナに積み込み、専用トラックで配送しています。そのため各学校では、配送に対応できるよう、受け入れや配膳など準備を重ねてきました。

**特徴6**  
**食の情報発信拠点として活用**

給食センターでは、40人程度が利用できる会議室を備え、今後食に関する情報は、学校だけでなく、家庭や地域にも発信できればと考えています。

これまでの学校給食の良さを継承し、民間で培われた経験を加えながら、給食センターを運営します。

**給食センターの位置図**



**給食センターは頑張ります**  
4月から始まった給食は、子どもたちから、概ね好評を得ています。調理の工程や味など、まだまだ改良する点がありますが、子どもたちの「おいしい！」との声を励みに、センター関係者一同これからも頑張っていきます。



今日の給食はどうか。

**特徴2**  
**衛生区域を区分**

肉・魚・野菜などの食材を下処理する区域、食器や食缶を洗浄する区域の「汚染作業区域」、調理する区域の「非汚染作業区域」、会議室や



ドライシステムの調理室

床に水を流さず調理を行い、水の飛散を抑えた調理機器を使うなど、衛生面に考慮したドライシステムとなっています。

**特徴1**  
**ドライシステム**

平成24年6月から建設を進めてきた給食センターが完成しました。4月からは、これまでの小学校に中学校を加えた7校への配食がスタートしています。

**特徴3**  
**軽くて傷のつきにくい樹脂製食器**

子どもたちが持ちやすいよう、軽くて傷のつきにくい樹脂製食器を採用しました。食器には、市の木のクログネモチや食育キャラクターデザインするなど、給食が楽しくなるよう工夫しました。



新たに採用した樹脂製食器

事務室などの「その他の区域」と衛生区域を明確に区分しました。また、調理する区域に入るためにエアリーシャワー室を設けるなど、安心・安全な調理ができる施設となっています。



### アレルギー調理室

アレルギー専用の調理室です。



### 焼き物・揚げ物・蒸し物コーナー

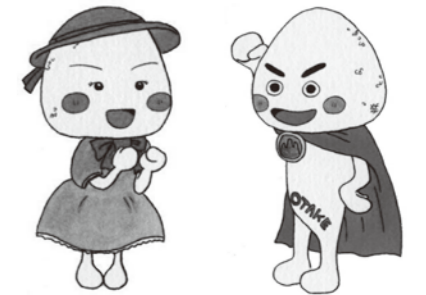


焼き物や揚げ物などを作ります。

# 給食センターの内部公開

給食センターは、ガスを熱源としたドライシステムで、約2,200食を作ることができる施設です。床の色で「汚染区域」と「非汚染区域」を区別しています。アレルギー調理室を設置し、乳と卵の除去食を提供します。

大竹市の食育キャラクターです！



「まいあさたべよちゃん」 「もりもりたべるくん」

### 下処理室



野菜などの食材の下処理をします。

### 調理室



6台の大きなかまで煮たり炒めたりします。

### 会議室兼食堂



食育研修などができます。

### 給食配送車



各校へは、2台の2tトラックと1台の軽トラックで配送します。

### コンテナ室



食器や食缶を運ぶためのコンテナを保管します。

### 洗浄室



回収した食器や食缶などを洗浄します。

