

災害時対応施設

給食センターは、災害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電力供給に対応できるように自家発電機を備えています。また、市内避難施設へ保存食や水などを配給できるように備蓄倉庫を設置しています。



自家発電機



備蓄倉庫

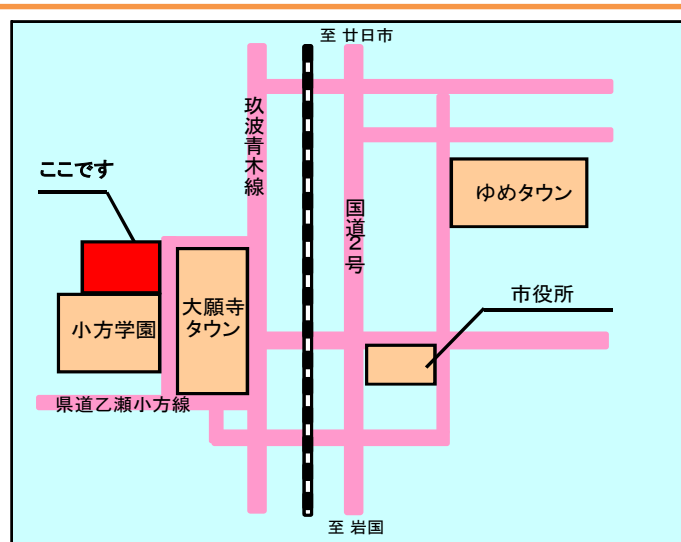
施設の概要

所在地	大竹市小方ヶ丘1番19号
建物構造	鉄骨造平屋建て
敷地面積	4,872.67㎡
床面積	1,325.23㎡
システム	ドライシステム
調理品目	1本献立、アレルギー対応調理
調理能力	2,200食/日
開設	平成25年4月

給食用食器



給食センターでは、壊れにくく、軽く持ちやすい樹脂製食器を使用しています。
また、食器の絵柄には、デザイン化した市の木「クロガネモチ」と大竹市給食センターの食育キャラクター「もりもりたべるくん」と「まいあさたべよちゃん」を用いています。
(食器及びトレイは再編交付金事業により整備しました。)



大竹市給食センター

〒739-0628 広島県大竹市小方ヶ丘1番19号
電話 (0827) 57-7626 FAX (0827) 57-7627

大竹市給食センター

大竹市教育委員会



おいしく食べて

おおきく育て

たくましいところと

けんこうな大竹っこ

大竹市のめざす学校給食のあり方

- (1) 大竹市の児童生徒の健全な成長を促すための、安全でおいしい給食
- (2) 児童生徒の望ましい食習慣を育てるための、「食育の教材」となる給食
- (3) 地域の食文化を大切にし、郷土料理、地場産物を活用した給食
- (4) 人(児童生徒・教職員・保護者・地域・給食センター職員・生産者・仕入れ業者・行政等)のつながりを大切にした、心の通う給食

大竹市給食センターの特徴

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。

また、アレルギー専用の調理室を設置し、乳・乳製品と卵の除去食を提供しています。

下处理室



野菜などの食材の下処理をします。

アレルギー調理室

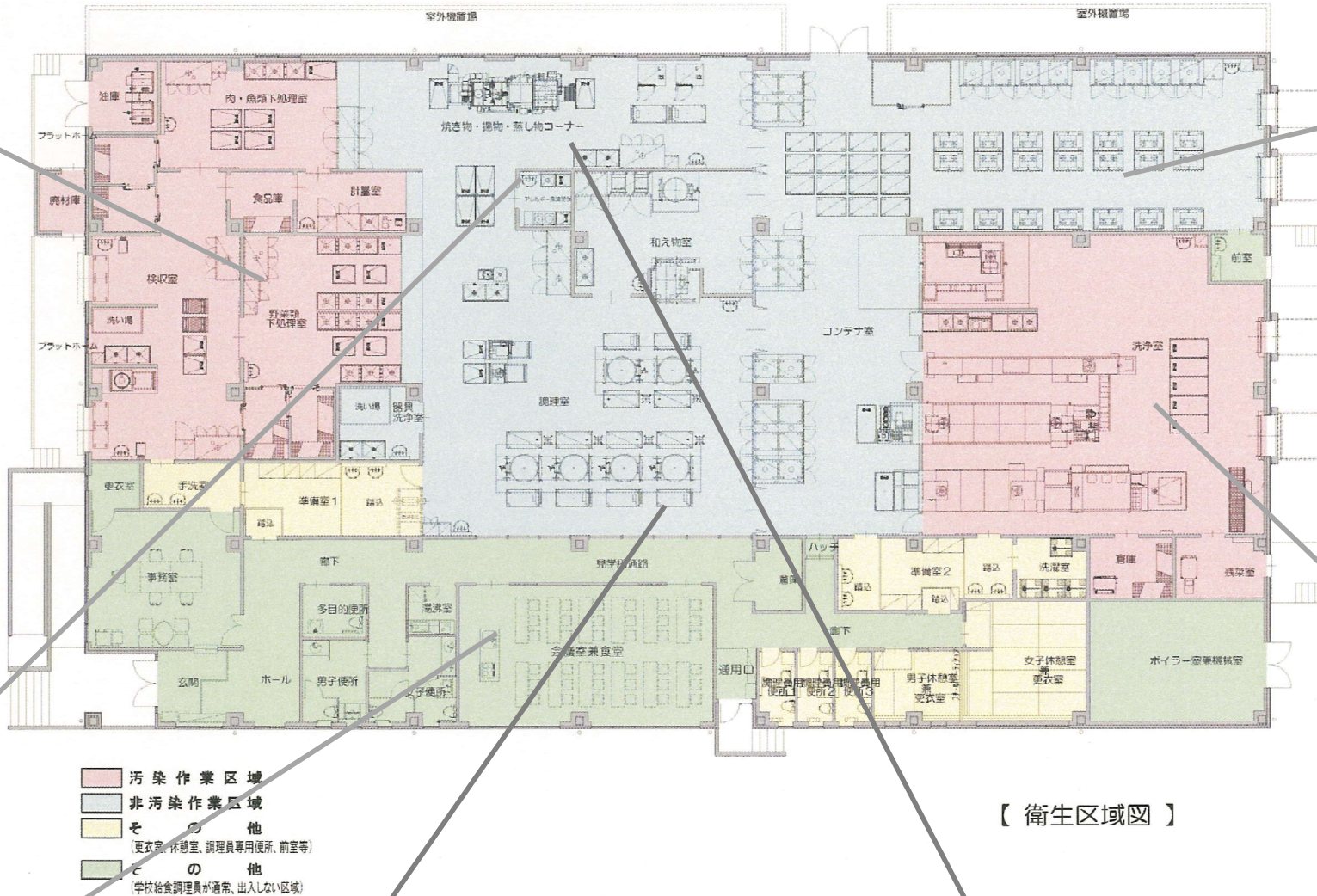


アレルギー専用の調理室です。

會議室兼食堂



食育研修や試食ができます。



【衛生区域図】

調理室



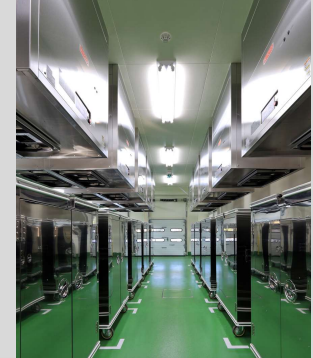
6台の大きな窯で煮たり炒めたりします。

焼き物・揚げ物・蒸し物コーナー



ここで焼き物や揚げ物などを作ります。

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。

洗淨室



回収した食器や食缶などを洗浄します。

給食配送車



各校へは、2台の2 tトラックと1台の軽トラックで配送します。