



太陽光発電

50kwの太陽光発電を設置し、給食センターで使用する電力の一部に使用します。

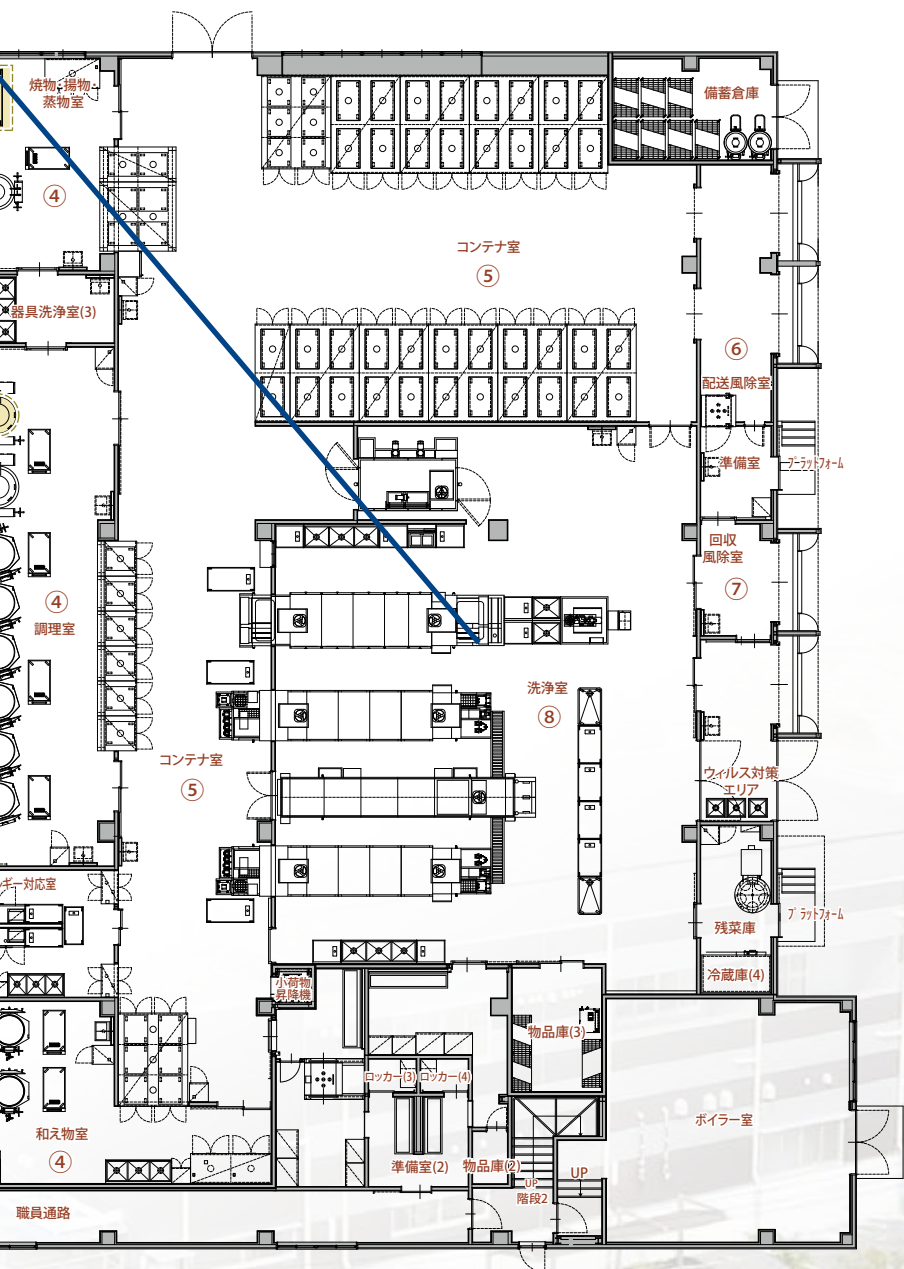


9月1日本格稼働予定の 新学校給食センター内部を紹介

新学校給食センターが間もなく完成します。新学校給食センターは、最新の衛生管理基準に対応し、現在の給食センターよりもさらに衛生的で安全においしい給食を提供できる設計となっています。また、食物アレルギーに対応できる専用の調理室が設置されたほか、特定原材料28品目(食物アレルギー)に対応した非常食を4500食分常備しています。

皆さんに新学校給食センターの内部(一階)をご紹介します。

問い合わせ先 学校教育課給食係 ☎(48)5111



給食センターの一日

- ① 荷受室・検収室・仕分量
届けられた給食の材料を二つずつ確認します。
- ② 下処理室
野菜や肉、魚、卵は、それぞれ専用の部屋で下ごしらえをします。
- ③ 上処理室
洗った野菜などを包丁や機械で食べやすい大きさに切ります。
- ④ 焼物・揚物・蒸物室
おかずを作ります。
- ④ 調理室
汁物・煮物・炒め物を作ります。
- ④ 和え物室
和え物やサラダを作ります。
- ⑤ コンテナ室
コンテナに食器や給食を積み込み、園や学校に運ぶための準備をします。