

特集 新・学校給食センター



所在地 大平甲911番地2 延床面積 2923.16㎡
構造規模 鉄骨造2階建 調理能力 4,000食(1日最大)

安全・安心でおいしい給食を子どもたちへ

3月に完成した伊予市学校給食センター。
最新の調理機器と徹底した衛生管理のもと、9月から市内の
全ての小・中学校と中山幼稚園への給食提供が始まります。

9月から運用開始

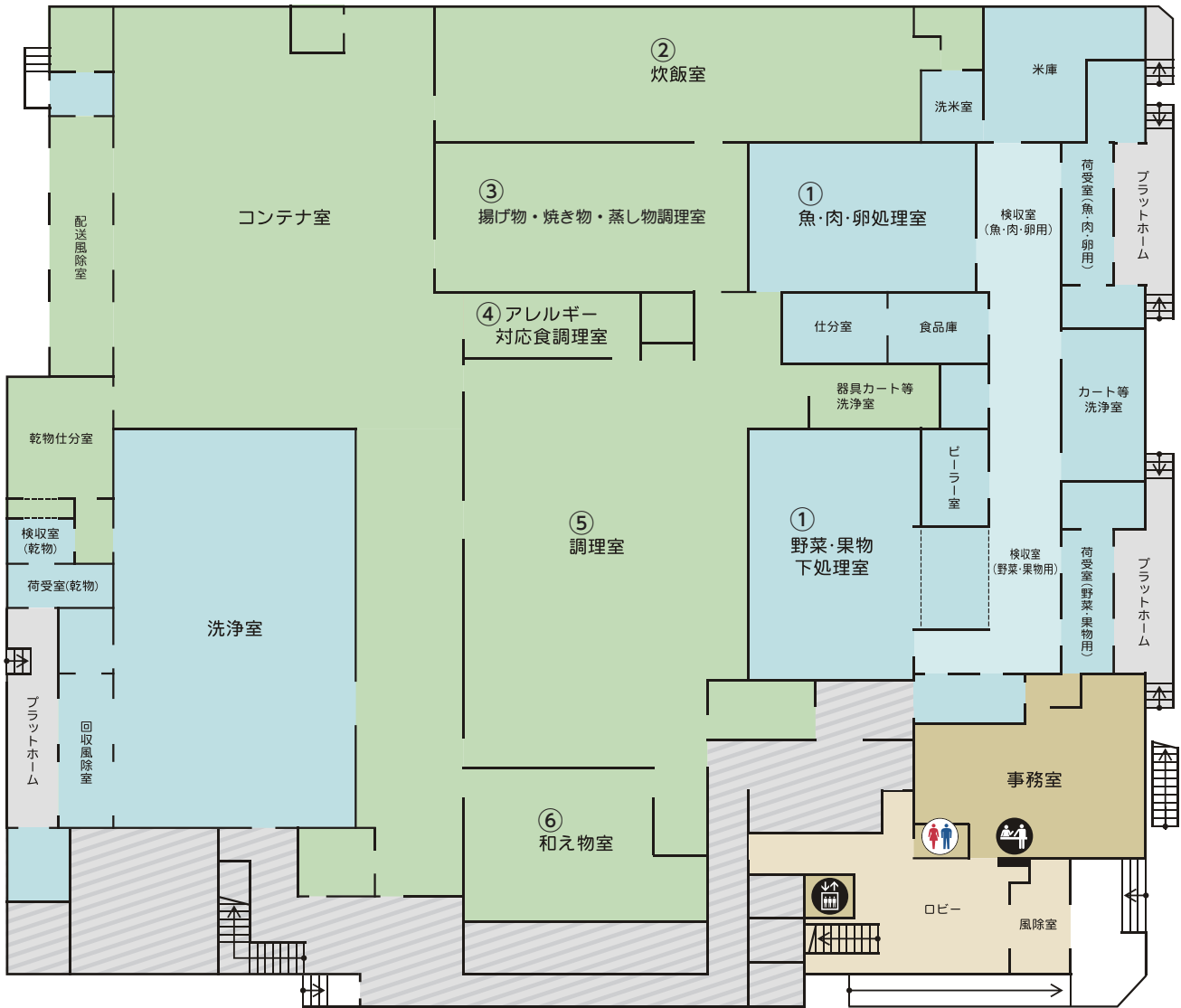
これまで市の学校給食は、単独調理場5施設と給食センター2施設で提供されてきました。しかし、どの施設も老朽化が著しく、国が示す安全基準への対応が困難な状況にあることから、市内の学校給食を一つのセンターで提供する「伊予市学校給食センター」の建設を決定。平成26年9月に着手した建設工事は、平成28年3月に完成し、いよいよ9月から運用が開始されます。

最新の調理機器を備え、徹底した衛生管理と作業動線も考慮された新施設。市の将来を担う子どもたちに「安全・安心でおいしい給食」がここから届けられます。

私たち家族が新しい学校給食センターをレポートします♪



南山崎小学校区にお住まいの鶴間康仁さん、栄子さん、桜介くん、なずなちゃん



1階

※施設内は「汚染区域(青)」と「非汚染区域(緑)」に分かれています。「汚染区域」で徹底的に病原菌などを除去し、「非汚染区域」への病原菌の侵入を阻止します。

ポイントその②

常に床を乾いた状態に！

ドライシステム

常に床を乾いた状態に保ち、雑菌などの繁殖を防ぐために採用された「ドライシステム」。水が飛散しにくい構造の調理機器を使用するとともに、施設内の温度や湿度を一定に保つ空調設備と合わせて、高度な衛生管理を行っています。

ポイントその③

大規模災害発生時の拠点施設！

炊き出し機能の充実

常時、備蓄米4tと地下タンクに軽油8,000ℓを確保。大規模災害発生時には、3日間で約4万個のおにぎりを作ることができます。

新・学校給食センター

3つのポイント

ポイントその①

病原菌の移動を防ぐ！

パススルー

食材に付着した病原菌が、他のものに移動しないように、食材の搬入から調理までを調理員も食材も交差しない一方通行としています。さらに、調理員は直接行き来せず、食材だけを受け渡す「パススルー」の最新の調理・洗浄システムを導入しています。

— 1階の主な調理室 —



③揚げ物・焼き物・蒸し物調理室

業務用の揚げ物機(右)、温風と水蒸気を使用して1台でさまざまな料理を作れるオーブン(左)などで調理します。



②炊飯室

洗米後の計量、炊飯、配缶までを自動で行う「自動連続炊飯ライン」を設置しています。



①下処理室

食材などを洗う部屋。病原菌を徹底的に除去するため、特別な水(電解次亜水)を使用します。また野菜と魚・肉・卵は別々の部屋で処理されます。



⑥和え物室

加熱した食材を短時間で冷やす真空冷却機(右)を使うことで、より衛生的に和え物を調理することができます。



⑤調理室

容量350ℓの釜8台を使用し、電気と高温の蒸気で煮炊きを行います。



④アレルギー対応食調理室

他の調理室とは別に設置された「アレルギー対応食調理室」。調理された給食は、専用の容器で届けられます。



見学通路

下処理室や調理室、和え物室、洗浄室などの状況を見学できます。



会議室

調理台を備えた研修室。給食に関する会議や食に関する研修会などに利用します。

— 2階 —

2階ではたくさんお勉強ができるよ!



鶴間さん一家の 学校給食センターレポート

一番驚いたのは「徹底した衛生管理」です。調理員、食材、部屋の環境などあらゆる場面で徹底した衛生管理を行っていることがよく分かりました。

31人の調理員で給食を作ると聞き「人数が少ないのでは？」と思いましたが、作業に合わせて自在に操作することができる調理機器、調理員が部屋から移動することなく、食材だけを受け渡しできる「パススルー」など、作業効率の良い設計に感心しました。その反面、大鍋をかき混ぜる大きなしゃもじが意外に重たいことも知り、重労働となる作業もあることを身をもって知ることができました。

学校給食は食べるだけでなく「学ぶ機会」にもなると思います。伊予市にはおいしい食材がたくさんあります。できるだけ多くの伊予市産食材を使っていただいて、食を通じて地域を学ぶことができたらいいなと思います。新しい学校給食センターに大いに期待しています！

康仁さん・栄子さん

安全・安心な給食で、子どもたちが笑顔いっぱいになりますように！

お鍋や冷蔵庫がとても大きくてびっくりしました。給食を運ぶコンテナは、学校によって大きさが違うことが分かりました。

桜介くん・なずなちゃん



— 調理用備品などをお譲りします —

各学校給食調理場などで使用していた調理用備品・消耗品類を無償でお譲りします。

■対象者 市内に在住している方、または市内で活動している団体(営利団体、民間業者を除く)

■対象物品 食器、食缶、鍋、ざる、皿、箸、スプーンなど

■受け渡し日時 8月17日(水)～19日(金)、10～16時

■受け渡し場所 学校給食センター(大平甲911番地2)

■注意事項

○先着順ではありません。開始時間になり次第、一齐に確認・引き渡します。

○受け渡しの際には、必ず印鑑(認め印)を持参してください。

○長年使用した物品のため、品質の保証はできません。また一度持ち帰った物品は返却できません。

○物品の運搬、持ち帰り用の袋や箱の準備など、全て各自の責任で行ってください。

■問い合わせ 学校給食センター(☎989-5257)



笑顔があふれる南山崎小学校の給食時間



伊予市学校給食センター
所長 大西昌治

子どもたちの成長に欠かせない給食
私たちの真心を込めてお届けします

新・学校給食センターは、調理場の汚染区域・非汚染区域のエリア分けをはじめ、ドライシステム、パススルーの導入など、国の厳しい衛生管理基準に適合した施設となっています。しかし、安全・安心な学校給食を運営していくためには、設備面の充実だけでなく、職員一人一人がさらに衛生管理に対する意識を高め、調理機器の取り扱いに精通する必要があります。

いよいよ9月から新・学校給食センターの運用が始まります。学校給食は子どもたちの成長に欠かせない重要な役割を担っています。学校給食を楽しみにしている子どもたちから「新センターになってもおいしいね」という言葉が聞こえてくるよう、職員一同真心を込めて、給食をお届けします。