

安心・安全でおいしい学校給食を提供します

学校給食センター が完成しました



学校給食施設の老朽化と衛生面の課題解決のため、平成27年度から4か年事業で整備してきた「山陽小野田市学校給食センター」が8月に完成しました。この施設は、調理場内を「汚染区域」と「非汚染区域」に明確に分けるとともに、2つの区域を隔てる壁は、食材のみが通過するように建設し、衛生面に優れた施設となっています。

9月から市内すべての小中学校に調理した給食の配送を開始しました。児童生徒に「安心・安全でおいしい給食を提供する」とともに、食育支援にも取り組み、次世代を担う子どもたちの「心」と「体」の成長を支えられる施設の運用を図っていきます。

☎ 学校給食センター (☎ 81-1122)



【施設概要】

住所：山陽小野田市大字西高泊 1245 番 1

面積：敷地面積 5,378.82㎡

建築面積 2,445.36㎡

延床面積 2,955.82㎡

建物構造：鉄骨造，地上2階建て

調理能力：5,500食

今日はセルフバーガー♪
明日は何かな？



新しい3つの特徴！

①学校給食の献立を統一

1つの給食センターで調理・配送するため、市内すべての小中学校の献立を統一しました。



②食缶，食器等を変更

おいしく食べられるように、食缶は保温性・保冷性の高い2層構造のステンレス製食缶に変更しました。



食器はアルマイト製のものから、熱いものを入れても持ち手が熱くならない樹脂製(PEN樹脂)食器に変更しました。



新しくアレルギー対応食専用の容器をそろえ、個別に作った対応食が入った容器を、本人に手渡すようにしました。



アレルギー対応食専用容器

③給食センターでご飯を炊く

給食センターの炊飯室で炊いたご飯を、保温性の高い食缶を使って、あたたかくおいしい状態で届けるようにしました。