

特集 2

9月3日から
おいしい給食をお届けします!



新城市学校給食センターが完成しました

問合せ ▶ 学校給食課 (TEL 22-9906)

ID

127828613

安全・安心な給食をお届けする
新城市学校給食センターが稼働し
ます。

新城市学校給食センターの特徴
徹底された衛生管理
文部科学省が示す学校給食衛生
管理基準および厚生労働省が示す
大量調理施設衛生管理マニュアル
などをクリアした施設・設備と
なっています。各エリアが区分さ
れており、食材は單一方向に流れ、
調理されていきます。

施設概要
建物 地下1階、地上3階
鉄骨造(一部鉄筋コンクリート造)

各階構成
地下1階.. 食材荷受室、検収室、事務室

地上1階.. 会議室・研修室、検収室、事務室

地上1階.. 会議室・研修室、検収室、事務室

地上1階.. 会議室・研修室、検収室、事務室

地上1階.. 会議室・研修室、検収室、事務室

地上2階.. 調理スペース、給食搬出
敷地面積 3953.82m²
延床面積 2679.42m²
最大調理能力 3,500食/日

特徴 2
完全別室によるアレルギー対応

専用のアレルギー調理室を備え
ています。卵・乳の除去食を調理
します。調理された除去食は個別
の専用容器に入れ配達し、調理か
ら児童・生徒が給食を食べるまで
徹底した管理を行います。

作手地区の学校給食

これまでも作手小学校で調理し
た給食を作手中学校へ配達してい
ました。作手地区の学校について
は、9月以降もこの流れを継続し
ます。

新城市学校給食センター所在地
住所 新城市川路字萩平
1番地 158
電話 22-9906
ファックス 22-3901
その他 学校給食課事務室は、本庁
舎から新城市学校給食センターへ
移転しました。



カレーや肉じゃが、汁物など様々なおかずを調理します。1つの釜で最大千人分調理ができます。

④ 煮炊き調理室



さいの目切りやみじん切りなど、献立に合わせて野菜をカットします。

③ 野菜上処理室



野菜の皮むきなどの下処理をします。下処理が完了した野菜は小窓から隣の③野菜上処理室へ運ばれます。

② 野菜下処理室

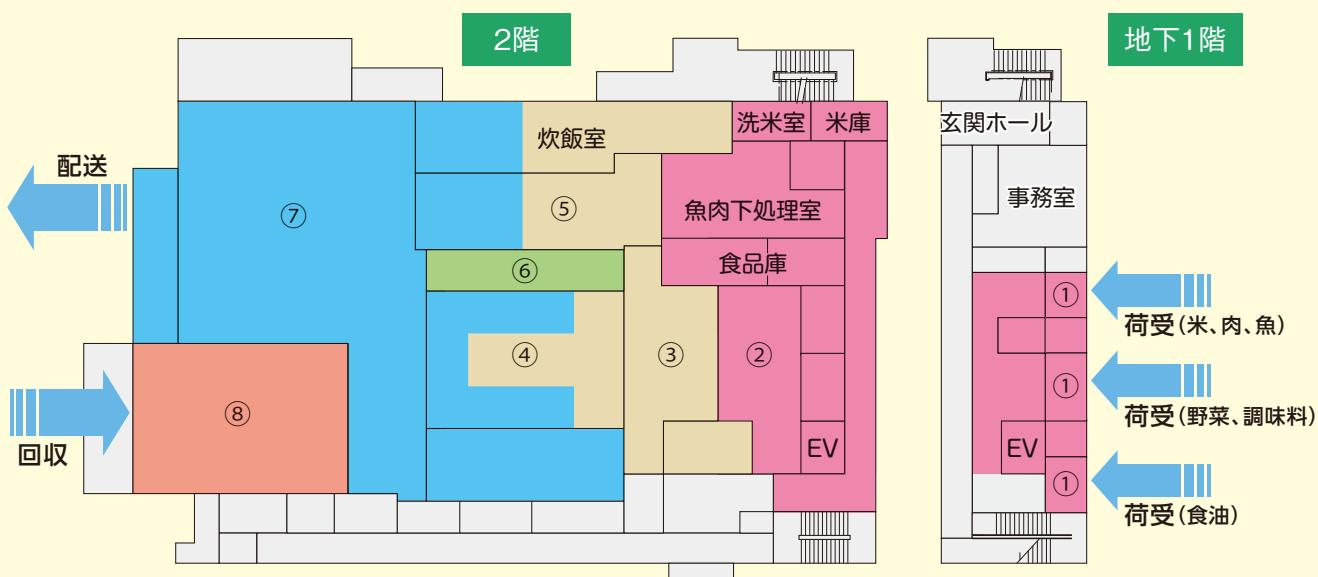


米や肉、魚、野菜などは専用の荷受室で受け取り、検収後、エレベーターで2階調理エリアに運ばれます。



① 食材荷受室

2階



洗浄エリア 洗浄室 (凡例)



⑧ 洗浄室

給食後、各学校で使用された食器や食缶などを回収します。専用の洗浄機で食器などを洗浄した後、消毒保管庫で管理します。



⑦ コンテナプール

各工程で調理された給食は食缶に詰められここに集約されます。食缶を配送料コンテナへ格納しトラックで配送します。



⑥ アレルギー調理室

他の調理エリアと完全独立した部屋で、アレルギー対応食を作ります。



⑤ 揚げ物・焼き物調理室

連続フライヤーやスチムコンベクションオーブンで、揚げ物や焼き物、蒸し物などを調理します。

