

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。

### 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、食育展  
示スペース

地上2階…調理スペース、給食搬出  
スペース

地上3階…食育用見学通路

敷地面積 3953.82㎡

延床面積 2679.42㎡

最大調理能力 3,500食/日

### 新城市学校給食センター所在地

住所 新城市川路字萩平

電話 1番地158  
22-9906

ファクス 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。

### 新城市学校給食センターの特徴

#### 特徴1

#### 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、食材は単一方向に流れ、  
調理されていきます。

#### 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送し、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送してい  
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。



#### ① 食材荷受室

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。



#### ② 野菜下処理室

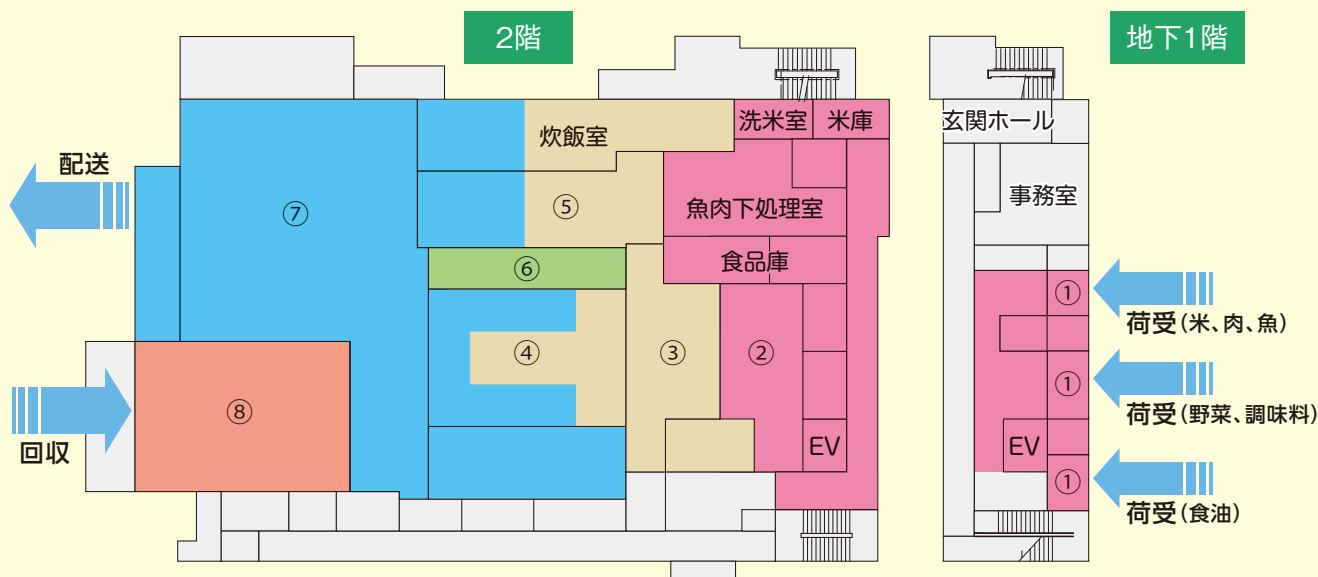
野菜の皮むきなどの下処理をします。下処理が完了した野菜は小窓から隣の③野菜上処理室へ運ばれます。

#### ③ 野菜上処理室

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。

#### ④ 煮炊き調理室

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。



洗浄エリア

調理(加熱後)エリア

アレルギー対応調理エリア

調理(加熱前)エリア

下準備エリア

(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。食缶を配送用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。