

# 支える! ~ センター誕生!

子どもたちの心身の成長に欠かせない学校給食。施設の老朽化などに伴い、より安全・安心な給食を届けるため、三日月町に小城市学校給食センターが完成し2学期の給食から提供がスタートしています。最新の機器などが整備されたセンターの特徴をご紹介します。



7月31日にテープカットが行われました

最新機器と安全面に配慮した  
設備が整いました!

## ① ドライシステムとHACCP<sup>ハサップ</sup>の概念を導入

ドライシステムとは、細菌の繁殖を防止するため、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムです。場内は汚染区域と非汚染区域で分けられ、外部からの細菌や異物の侵入を防ぐ「荷受室」、食材の検収を行う「検収室」、野菜類の皮むきや洗浄を行う「下処理室」、食材の裁断や調理を行う「調理室」、食器や調理器具を洗う「洗浄室」と、作業工程に合わせてそれぞれの部屋が独立しています。

※HACCP(ハサップ):原料の入荷から製品の出荷までのあらゆる工程において、発生しうる危険は何かを分析し、危険を防ぐ衛生計画を立て、それを実行・記録すること。

## 給食センターの特徴

大きな釜やオーブンで  
調理を行います



## ② アレルギー対応食の提供

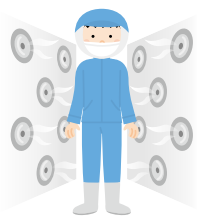
安全性を第一に考え、食物アレルギー専用調理室が整備されています。卵と甲殻類に対応しています。料理を専用容器に入れて学校に届けるので安心です。



※「調味料」、「エキス」、「添加物」、「コンタミネーション」は除去の対象としない。

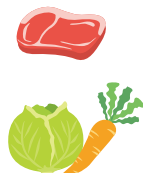
## ③ 衛生的な配慮

区域ごとに白衣と靴を着替え、エアシャワーや手洗い消毒を行い、異物混入や食中毒を防ぎます。



## ④ 明確なゾーニング

食材は荷受室から野菜、肉・魚、その他の材料に分けられ、それぞれのルートで下処理室、さらに調理室へと渡されます。適切な温度管理や衛生管理が行われ、人や食材による交差汚染の発生を防ぎます。



# 特集 ~子どもたちの成長を 小城市学校給食



## ごあいさつ

学校給食は子どもたちの心身の健全な発達を育むために実施されています。食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上でも重要な役割を担っています。生涯にわたり、健康に過ごせるための土台となる体づくりにも欠かせません。さらに食の自己管理能力を養えるよう、給食を通して食に関する知識などを学ぶ機会を増やし、食育の推進にも取り組んでいきます。

設備の充実により可能になった調理法もあります。メニューの幅も広がると思っていますので、さらに地元旬の食材を生かした給食に挑戦していきます。たくさんの子どもたちに、今後も栄養バランスのとれた給食を提供していきます。



栄養教諭  
森川 知恵さん

栄養教諭  
喜多 恵未さん

## 5 和え物室

真空冷却機を使用し、蒸した野菜など一気に温度を下げて菌の発生を防ぎ、専用の部屋で調理を行います。



## 6 炊飯室

炊き立てのおいしいご飯をお届けするため、保温性の高い食缶に入れて届けます。



## 7 コンテナ室

ここから各学校へ安全に配送します！



この給食センターで安全・安心、栄養たっぷりの給食を作っていきます。今後のメニューにご期待ください。

## 寄附ありがとうございます ございます

佐賀県ヤクルト販売株式会社様からジョア、株式会社JA食糧さが様からお米の寄附をいただきました。真心の寄附、ありがとうございます。9月の給食でおいしくいただきました。



問 教育総務課(小城市学校給食センター)  
【担当】江頭・中尾 ☎73・2607

