



特徴その1 動線確保と明確な区分け

施設内部は、食材に付着した雑菌が他のものに移動しないように、食材の搬入から調理

理までを食材と調理員の動線が交差しない一方通行とした。調理員は直接行き来せず、食材だけを受け渡す「パスルー方式」を採用し、高い衛生水準を確保しています。また、食材が雑菌などに汚染されることを防ぐため、食材の搬入や下処理、食器などの洗浄を行う汚染作業区域と給食調理を行う非汚染作業区域を厳密に区別しています。

新給食センター 特徴



真空冷却機

加熱した食材を短時間で冷やすことができるようになり、より衛生的に和え物などの調理が可能となりました。



ドライシステム

場内は雑菌などの繁殖を防ぐため、常に床を乾いた状態に保ち、水が飛散しにくい構造の調理機器や床面に速乾性のある素材を使用しています。

特徴その2 新しい調理機器



回転釜

容量380ℓ(約900人分)の釜12台を使い、汁物や煮物を作ります。火力は使わず安定した温度で調理可能な蒸気熱を利用しています。



スチームコンベクションオーブン

焼く・蒸すなどの加熱調理を行う機器。食材の中心温度を図りながら調理することができるため、生焼けによる食中毒の予防になります。

地産地消のススメ



本市では学校給食を通じて子どもたちに食の大切さや地域の農業への関心・愛着を深めてもらえるよう藤岡市産の農作物を積極的に取り入れています。左の写真は平成29年12月7日に藤岡第二小学校で行われた、藤岡北高校の生徒との交流給食会の様子です。この日のメニューは生徒が栽培したハクサイを使った白菜シチュー。児童はハクサイに含まれる栄養素などの説明を聞き、生徒との会話を楽しみながら給食を味わいました。

安全・安心でおいしい給食を



平成29年8月より稼働を始めた藤岡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、市内全ての小・中学校と県立藤岡特別支援学校への給食提供を行っています。問い合わせ 学校給食センター(☎24)3585)

市の学校給食は昭和53年に第一調理場が、昭和63年に第二調理場が開設し、以降2つの施設で提供してきました。しかし、どちらの施設も老朽化が著しく、また国が示す衛生管理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「藤岡市学校給食センター」の建築を決定しました。平成28年9月に着手した建設工事は、29年8月に完了し、8月から運用を開始しています。現在は市内の小中学校11校、中学校5校、県立藤岡特別支援学校に、給食を提供しています。

最新の調理機器を備え、徹底した衛生管理と作業動線を考慮した新施設。市の将来を担う子どもたちへ安全・安心でおいしい給食がここから届けられています。今後も質の高い学校給食の提供を目指していきます。

■給食で進める食育
学校給食センターでは毎日バランスの取れた食事を提供することはもちろんのこと、

給食を通して食に関する指導も行っています。小学校から中学校にかけては心身の発達だけでなく、基本的な人格形成にも大きな影響を与える大切な時期です。給食の時間には栄養士が訪問し、子どもたちに食について話すことで食を見つめ直すきっかけづくりをしています。不足しがちな栄養素を取ることの必要性や食に対する感謝の心を育むことだけでなく、自分にあった正しい食を自分で考えながら選択できるように、栄養指導にも力を入れています。

施設の概要

所在地：神田1552番地1
延床面積：3,775.48㎡
構造規模：鉄骨造り2階建て
調理能力：7,000食(1日最大)