



これからもおいしい給食よろしくお願いま〜す。



特徴その1

徹底した衛生管理を行うため、施設内に非汚染区域を設定し、作業工程ごとに壁で仕切りをし、次工程に汚染源を持ち込まないような構造となっています。また、床に水を流さずに乾燥した状態で調理や洗浄作業を行うドライシステムを採用しています。

特徴その2

子どもたちの食物アレルギーに対応するため、除去食・代替食を調理する特別食調理室を整備しています。また、調理工程を窓から見学できるスペースや研修室を整備し、「食育推進の拠点」としての機能も備えています。

最新の厨房機器を活用し、多様な献立を取り入れるとともに、米はすべて伊佐のヒノヒカリ、地場産の野菜等を使用するなど、地産地消を推進しながら、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供していきます。

特徴その3



おいしい給食を届けます。

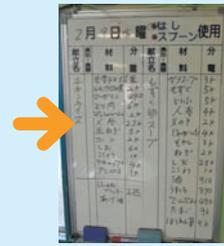
学校給食センター



今までの学校給食 は？

自校方式

お昼に近づくにつれ、校舎内にいい香り。学校内で調理を行ってきました。



センター方式

複数の学校の給食を1か所で調理し、学校まで配達されます。

旧給食センター（3月24日まで稼働）は昭和48年から38年間頑張ってきました。



4月6日から スタート

施設・設備の老朽化や国の定める学校給食衛生管理基準の改正等により現施設の改善を迫られ、平成21年度から新たな学校給食センター建設に着手し、本年4月からいよいよ稼働します。今後は、市内すべての小・中学校を対象に1日約2,500食の給食を調理し、届けます。

● 伊佐市立学校給食センター概要 ●

施設概要

- 所在地 伊佐市菱刈花北 1084 番地
- 敷地面積 5,314.45 m²
- 建物面積 本体 1,588.5 m² 車庫 130 m²
- 建物構造 鉄骨造平屋建
- 調理能力 2,500 食

総事業費 約7億700万円

主な作業分室

検収室 下処理室 調理室 和え物室 焼物・揚物室 特別食調理室 炊飯室 洗浄室 コンテナプール
事務室 研修・会議室 休憩室

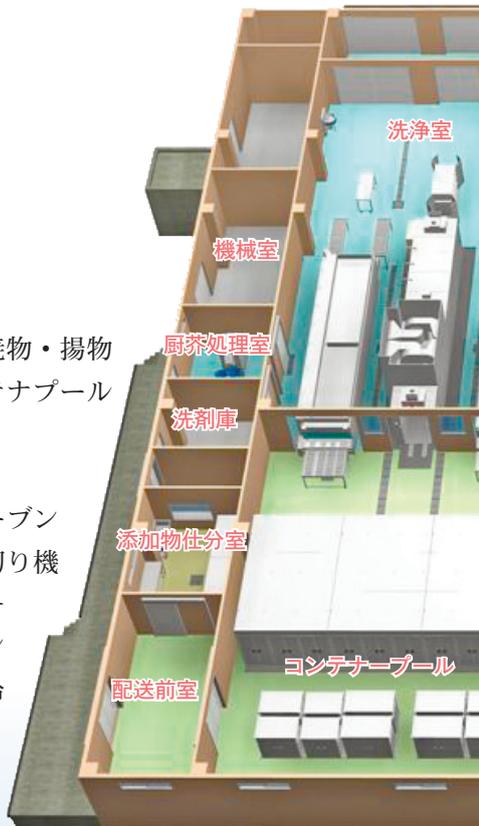
主な厨房機器

蒸気回転釜 スチームコンベクションオープン自動フライヤー 連続炊飯システム 野菜切り機 マイコンスライサー ピーラー 高速度ミキサー コンテナイン消毒保管機 カートイン消毒保管機 真空冷却機 プレハブ冷凍・冷蔵庫 食器・食缶・コンテナ洗浄機

対象学校

小学校 16 校 中学校 4 校 幼稚園 1
子ども発達支援センターたんぼぼ

配送方法 2t車 5 コース 軽ワゴン 2 コース



新築