

# 新本庄上里学校給食センター が完成しました



学校の楽しみといえば『給食』。その給食を作る新本庄上里学校給食センターが完成しました。新センターは老朽化した現在のセンターに替わって、『食の安全』、『食育の推進』、『地域の安心』を基本理念に掲げ、県内初の“アレルギー対応食調理室”や“災害時の緊急食糧基地機能”を備えた施設として4月から本稼動する予定です。

- 【写真】①：新センター外観  
②：落成式でのテープカット  
③④：炊き出し訓練の様子

新本庄上里学校給食センターの概要  
所在地 本庄市小島南1-8-1  
敷地面積 8,166㎡  
延床面積 4,111㎡（1階約3,220㎡  
2階約869㎡ 屋上階段室約22㎡）  
計画食数 9,000食（市内11校及び上  
里町内7校の小中学校に配食）

# 新しい給食センターのここに注目！

## 『食の安全』のために



左右からの風圧でほこりなどを取ります

新センターは安全で衛生的な施設として、食材の搬入から調理、配送などのエリアを完全に仕切ることで食材の動きと人の動きを区別しています。

また、大腸菌などといった細菌類の繁殖を防ぐため、床をぬらさずに調理、洗浄などを行うことができるフルドライ方式を導入しました。衛生面が特に要求される調理区域に入る際には、ほこりや雑菌の流入を防止するために、消毒保管庫から靴・エプロン・帽子を取り替えてエアシャワーを通過して入ります。

さらに、給食用コンテナの配送時に外気に触れることなく給食を配送車に積むことができるドックシェルターを、食材やコンテナの移動時に調理室にほこりなどが入らないようエアカーテンを設置するなど、安全面、衛生面への対応を行っています。

## 『食育の推進』のために

日本型食生活の充実を目指して、炊きたてのおいしいご飯を児童生徒に回数を増やして提供できるように独自の炊飯施設を設置しています。

また、地元産をはじめ、安全でおいしい果物や和え物が出せるようにする和え物室の設置など、調理施設の充実を図りました。

さらに施設内には、調理員がおいしい給食を作っている様子が見学できるコースや地域に昔から伝わる料理などの調理実習ができるレクチャールームも設けました。



調理の様子を2階から見学できます

## 『地域の安心』のために



専用の設備でアレルギー対応給食を調理します

事前に行った児童生徒の食物アレルギー調査の結果に基づいて、アレルギー対応給食の専用調理室を設置しました。専用調理室で調理した給食は専用の容器に入れて各学校に届けます。（9月から実施予定です。）

また、炊飯施設は県内初の公設民営方式で、施設は組合が設置し、運営は実績ある民間事業者が行います。

さらに、緊急食糧基地として機能するための自家発電装置やプロパンガス、受水槽（100トン）なども設置されていて、いざというときにご飯の炊き出しができるようになっています。

## 本稼働は来年度からです

一部稼働として、1月から中学校の給食を新センターで調理しています。その後、年度の切り替わる4月からは対象となるすべての小中学校の給食が新センターで調理したものになります。

○新センターや給食についてのお問い合わせは、本庄上里学校給食センター（☎242621）へ