



＼新しかった！／ 給食センター

構想から約8年の歳月を経て、昨年度から建設を進めていた給食センターが完成しました。9月9日(月)から市立保育園・こども園、小中学校に給食を提供します。

この給食センターは、老朽化した南北2つの調理場を集約し、高台に新築移転することで、地震発生時にも早期に業務再開を可能とすることを目的に建設しました。

この施設には、最新の衛生管理基準や食物アレルギーにも対応した調理室を備えています。また見学エリアもあり、調理現場を見学できるようになっています。

未来を担う子供たちが、健やかに成長できるよう、
今まで以上に「安全で栄養バランスを考えた給食の提供」に取り組みます。



＼食の大切さを伝えたい／

新しい給食センターを 紹介します！

1

見学通路

2階の大きな見学窓から、1階の調理室内を見ることができる広々としたスペースです。

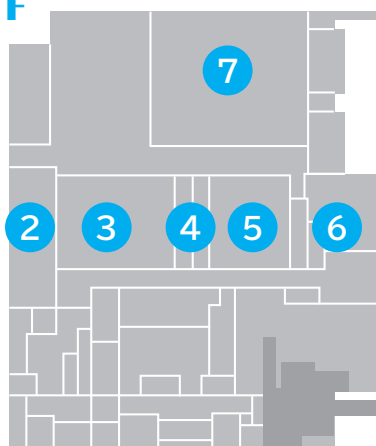


▲見学通路には、知多半島の
地場産物がわかるパネル展示が
あります。各市町の産物がマ
グネットになっており、楽し
みながら学習できます。

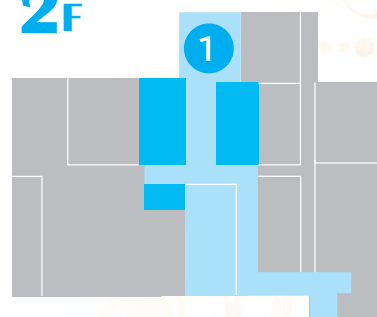


▲展示スペースには実物大の
回転釜が展示してあり、食
材に見立てたカラーボール
を利用し、スパテラやひしゃ
くでかき混ぜるなど調理疑
似体験ができます。

1F FLOOR GUIDE



2F



▲地場産物
キャラクター
「あかもっくー」



▲市学校給食食育
推進マスコット
「とこめちゃん」





2

小中学校調理室（揚・焼・蒸）

食品の揚げ、焼き、蒸しなどの加熱調理を行います。十分に加熱されていることを確認し、バットに入れています。



3

小中学校調理室（煮・炊）

汁物・煮物などの煮炊き調理を行います。回転釜は蒸気式と電気式のものを選択して調理用途に合わせて使い分けます。



4

アレルギー専用調理室

除去食の提供を中心とした食物アレルギー対応食を小中学校と保育園で部屋を分けて調理します。通常調理が安全にできるようになってから提供します。



5

保育園調理室

保育園調理専用の部屋です。この部屋で煮炊き、揚げ、焼き、蒸しなど、全ての加熱調理をします。



6

サラダ・和え物室

サラダ・和え物に使用する食材を加熱・冷却します。和え物準備室で下茹でを行い真空冷却器で急速冷却後、温度管理をしながら混ぜ合わせていきます。



7

洗浄室

返却された食器や食缶などを洗浄します。洗浄前と洗浄後で衛生区分を明確に分けています。

徹底された衛生環境の確保



POINT

足のバルブ操作

手指を通しての二次汚染を防ぐために、蛇口の代わりに足のペダルでバルブ操作ができます。非接触なので衛生的です。



POINT

床の色分け

床の色を加熱前と加熱後に色を分けて、人の行き来を制限しています。視覚的にもわかりやすくなっています。



POINT

衛生対策

調理室に菌や汚れを持ち込まないため、滅菌ロッカーを使用したエプロンや靴の滅菌、エアシャワーによるほこりの除去を行います。

