



新しくなった学校給食センター

子どもたちの健やかな成長を願い安全安心でおいしい給食を作ります。

幸田町学校給食センターは、昭和52年に5千食の調理能力を持つ施設として建設されました。

しかし、築32年を経過し、施設・設備とも老朽化による破損等がいたるところで見受けられるようになってきました。



▲旧給食センター

建設当時は、水で洗い流せば清潔であるとされた施設（ウエットシステム）でしたが、現在では、子どもたちの健康を守る衛生基準の変化で食品や出来上がった給食の温度管理・水を床に落とさない調理（ドライシステム）が求められるようになりました。こうした背景もあって、学校給食衛生基準を満たす新しい学校給食センターの建設が昨年度から2年かけて進められ、去る7月22日に竣工式が行われました。新しい学校給食センターでは、2学期からの

学校給食のスタートに向け、夏休み期間中に調理実践が繰り返し行われました。

また、7月16日で業務を終えた芦谷地内の給食センターでは、前日の15日に、豊坂と深溝小学校の児童が育てたナス約100キロが届けられ、児童から調理員へ感謝状が送られました。そして、翌日の最後の献立は心のこもったナスカレーでした。



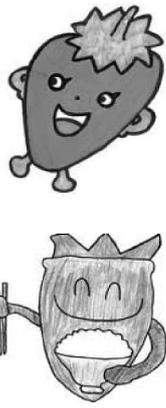
▲収穫したナスと児童と調理員



▲ナスカレーを食べる児童（深溝小）

給食センターの運営

給食センターは、幸田町学校給食会という組織が運営していて、会長・常務理事と栄養教諭および学校栄養職員（県職員）2人、調理員24人、配送員3人、事務員・嘱託員が勤務しています。



子どもたちの声

8月に試食を3回実施しました。そこでの子どもたちの感想の一部を紹介いたします。（敬称略）

- 食器の絵柄もかわいくて、給食を以前よりもおいしく楽しめました。（幸田中3年・藤橋三恵）
- 食器が一つ一つ分かれているのでお盆を持って食べなくて良い。（中央小2年・清水柊詞）
- 副菜のおかわりに行くとき、その食器だけもって行けば良いので楽。（中央小2年・新井貴仁）
- 大切に食器を使う習慣ができる。（中央小4年・宮崎莉子）
- 最初は不思議な感じだったけれど、新しい食器で食べられることがうれしかった。食器は重くなったけど、

その分みんなで力を合わせたい。（荻谷小6年・吹原まり予）

- 食器が変わって落としてはいけないですごくひやひやしました。でも食べると前の食器よりもおいしいような気がしました。（荻谷小6年・五島悠寛）
- 前の食器よりいっぱいごはんが入るようになったからよかった。（坂崎小6年・中根彰宏）
- 新しい食器になって、なんだかいい気分です。いつもと同じなのに器が違うだけで、雰囲気さがらりと変わって感じがします。（坂崎小6年・金澤さゆり）
- 食器が重いけど、新品なので何かおいしく感じました。（豊坂小6年・山本一輝）
- ナスの絵の皿がすくいくかかったけど、おいしかったです。（豊坂小6年・高田明恵）
- ★ 子どもたちの意見は、新しい食器に戸惑いも見られますが、おおむね好評でした。しかし、またまた改善工夫が必要なこともあるかもしれません。2学期からは現場の意見を聞き、改善すべきところは改善していきます。

給食センターからのメッセージ



会長
伊與田 伸吾

待望の新しい給食センターが完成し、学校給食会として心から感謝申し上げます。

新しい給食センターは今までと同じく千食を調理する能力を有し、衛生面・作業環境など配慮された施設となっております。学校給食会としては、整備された施設を効果的に活用させていただき、安全で安心なおいしい学校給食の提供に向け頑張ってくださいと思います。

一層のご理解、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。



栄養教諭
伊藤 恵美



学校栄養職員
水野 倫代

食器も新しく陶磁器食器になりました。はしも献立に合わせて用意できるようにしました。

給食を通して基本的な食事のマナーを身につけ、食べ物の栄養や働きを知り、健康に良い食事ができる子を目指していきたいと思えます。



▲新しい食器



調理員
西村 マスヨ

調理員にとって一番の幸せは「今日も給食おいしかったよ」の子どもたちの声です。これからもおいしい給食を作っていきたいと思えます。

衛生管理に十分注意しながら子どもたちが「毎日おいしいね！給食が楽しみなだね！」と思える給食をセンター職員全員で力を合わせて作っていきます。

問合せ 学校給食センター ☎62-6681

⑤加熱調理場

10個の釜があり、主におかずを作ります。



⑥過熱蒸気調理機

食材を蒸気とガスの力で焼く、蒸す2種類の調理ができます。



⑦自動フライヤー

油で揚げ調理をします。



⑧あえ物室

加熱調理した食材を真空冷却し、あえる部屋です。



⑨コンテナ消毒保管庫

食器は洗浄されたコンテナに納められ、衛生面を確保するために、消毒保管庫に収納・保管されます。食缶類も洗浄後、消毒保管庫に収納・保管され、次の給食に備えます。



⑩コンテナ洗浄機

コンテナを洗浄機に入れて洗浄します。



太陽光発電（屋上パネル）

発電された電気は自家消費されます。



⑭太陽光発電状況表示テレビモニター

見学ホールに毎日の発電量が表示されます。



⑫エアシャワー

加熱調理施設などの清潔区域に入室する前に必ず通り、衣服についているほこりを落とします。



⑪カゴごと食器洗浄機

各小中学校から戻ってきた食器をカゴごと洗浄機に入れて洗浄します。



⑬見学ホール

見学ホール



特集 給食センターオープン

幸田町学校給食センター			
所在地	〒444-0113 幸田町大字菱池字桜塚180 ☎0564-62-6681		
開設	平成21年7月22日		
敷地		4,691.00㎡	
建物	種別	構造	面積
	本館棟	鉄骨造2階建	2,404.37㎡
	機械棟	鉄骨造平屋建	84.00㎡
	自転車置場	ステンレス製	14.14㎡
下水	厨房除外排水		75.00㎡
排水	生ゴミ処理排水		9.00㎡
給食能力	5,000食／1日		
配送	2t車 3台		
発電装置	太陽光発電設備 10.08kW		

平成21年5月1日現在児童生徒数

小学校 2,392人

中学校 1,173人

場所の地図



▲わたしたちが作っています！

③下処理室

生野菜など種類ごとに洗浄します。



④上処理室

下処理室で洗浄された生野菜、冷凍野菜、果物、豆腐などを裁断・洗浄します。



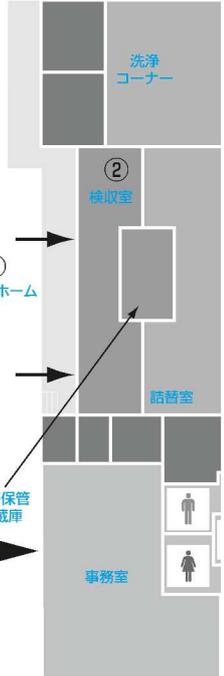
②検収室

業者からの食材がきちんと納入されているか検収します。



①プラットホーム

業者が食材を搬入する場所です。



生ゴミ処理、厨房除外処理槽 (駐車場)

残さいを生ゴミ処理機に投入し、消滅型の排水処理槽に送り込み下水道に放流します。



▲新しい食器で食べる児童 (荻谷小)

⑬見学ホール

調理作業の過程が分かるように各室が見学できます。



2F →