



特集

第2学校給食共同調理場が完成しました

住 所	美原町3-9-10
敷地面積	7,473.75㎡
延床面積	2,549.51㎡
調理能力	4,500食/日

詳細 第2学校給食共同調理場 ↗ (67) 1815



今まで使用していた第2学校給食共同調理場が開設されたのは44年前の、昭和53(1978)年のことです。現在までに調理時における衛生管理基準が見直され、運用方法を変更するなどして対応してきましたが、老朽化も著しく、令和2年7月に新調理場の建設工事を開始し、昨年9月に完成しました。これまで準備作業を進めてきましたが、最新の調理機器を備え、徹底した衛生管理と効率的な作業動線にも考慮した施設において調理した学校給食を、小学校7校、中学校5校、特別支援学校1校に、この3学期から提供します。



新しい調理場の 主な特徴



1

安全・安心のための 衛生管理の徹底

徹底した衛生管理が可能な「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル」・「HACCP※」に準拠した給食調理施設です。

※ハザード アナリシス アンド クリティカル
コントロール ポイント
Control Point: 危害分析重要管理点

2

新しい調理機器導入による 献立の充実

新たに、冷たいおかずを調理するための機器を導入したことで、調理できる献立の種類が増えました。また、おかずを提供するための食缶の種類を増やしたため、今までより、おかずを1品多く提供する日を増やすことができます。

3

アレルギー対応食の 調理開始

今までの施設は、アレルギー対応食を調理するための十分な場所がありませんでした。新調理場には、通常の調理室と隔離された専用調理室を整備したため、アレルギー対応食の調理が可能となります。
(令和4年4月調理開始予定)