

# 『食の教育』の拠点

## 新学校給食センターオープン

学校給食センターが完成し3月26日、竣工式が新屋地内の同センターで行われました。食の安全と大切さ、そして食材の選び方を学習する『食の教育』の拠点となるこの施設。久野知英町長は「食は安全が最優先されます。安全でおいしい給食を子どもたちに届けてほしい」と式辞を述べました。

今回の特集では、新しくなったセンターの概要について紹介します。

### 調理能力は1日7、000食

三好町では、昭和48年、西一色地内に学校給食センターができて以来、子どもたちにおいしい給食を届けてきました。

しかし、竣工から30年が経過し、施設は老朽化。また人口増加に伴い児童生徒が増加したことで、1日5、000食の調理能力のセンターでは対応することができなくなってきました。そこでより安全で安心して、子どもたちに給食を届けられるよう、新学校給食センターの建設準備が平成7年度にスタートしました。

新しいセンターは、鉄骨造り一部2階建てで、延べ床面積は3、314平方メートル。1階には調理場、事務室など、2階には研修室、会議室、見学通路などがあります。1日の調理能力は7、000食。今後も予想される児童生徒数の増加にも対応できるようにしています。

### 新しい設備・システム

新しいセンターでは、さまざまな設備

・システムを導入し、子どもたちにより安全で衛生的、そしておいしい給食を提供していきます。

#### ①ドライシステムの採用

従来は床をはじめ、機器などすべてを水で洗い流す「ウエットシステム」といわれる方式をとっていました。しかし、このシステムは調理場の湿度が高くなり、細菌の繁殖を招く恐れがありました。今回採用したドライシステムは、常時床面が乾燥状態になるよう維持。湿度を保つことで、細菌の繁殖を防ぐことができます。また水の節約にもつながっています。

#### ②最新の厨房機器の導入

コンテナ洗浄機や食器のコンテナイン消毒方式など、最新の厨房機器を導入し、自動化することで作業の効率化を図っています。

#### ③強化磁器食器の導入

強化磁器の食器は、機械洗浄、高温乾燥しても形状が変化せず、溶けないため、有害な物質が発生することなく、安

全で衛生的に使用することができます。

#### ④環境に配慮

地球温暖化防止対策の一環として、太陽光発電、太陽熱温水を利用し、省エネルギー化を図っています。

#### ⑤防災用調整池の設置

平成12年9月の東海豪雨の教訓を生かし、敷地内に防災用調整池を設置し、災害に備えています。

### 開かれた施設を目指して

センターでは、皆さんに給食への理解を深め、よりおいしく、安心して食へていただけるよう、2階部分に見学コースを設けています。子どもや保護者の皆さんに施設見学をしていただくことで、「食の教育」の拠点にふさわしい、開かれた施設を目指しています。なお見学は2学期以降に予定していますので、皆さん、もうしばらくお待ちください。

#### ▼問い合わせ＝学校給食センター

三好町大字三好字笠松46ノ1

☎(32) 0100 ㊟(34) 0199



最新の厨房機器を導入

新屋地内に新たにオープン