

NEW 給食センターが できました

安全な食と情報発信の拠点施設 期待のスタート

より安全安心な給食を提供するため工事を進めてきた新学校給食センターが完成しました。期待のスタートを切った新たな施設の特徴と給食を支える皆さんを紹介します。(9ページまで)

変化してきた食事情 新センターで対応を

昨年9月に着工した新学校給食センターが8月初旬に完成。子どもたちの健やかな成長を担う新センターが産声をあげました。
本市で学校給食が始まったのは昭和46年から。以来、小・中学校に給食を提供してきた旧学校給食センターは築38年を経過し、老朽化が進んでいました。設備も古く、衛生管理や多様化するメニューへの対応も徐々に困難に。よ

りよい学校給食の提供に向けて全面的な改修が求められていました。

今年で38年目を迎えた本市の学校給食。その間、わたしたちの食生活は大きく変化してきました。食事の種類や外食の機会が増え、偏った食事や朝食を食べないなど、食生活の乱れが大きな話題に。地産地消や健康の維持増進の観点からも、食への関心がさらに高まっています。
このような状況に対応するべく、新センターには多くの機能が備わっています。

エコで安全 安心の新施設



DATA
久慈市学校給食センター
久慈市小久慈町39-2-2
TEL53-4394

- ▶ 構造=鉄骨造 2階建
- ▶ 敷地面積=7,994.82㎡
- ▶ 延床面積=2,771.47㎡ (1階2,120.88㎡・2階650.59㎡)
- ▶ 給食能力=4,000食/日
- ▶ 総事業費=14億7,800万円

エコ調理

- 1…深夜電力を活用して加熱する蒸気がま。厨房はオール電化システムを採用しています
- 2…焼物・揚物室には水蒸気で加熱調理できる機械も採用
- 3…連続炊飯できる機械が導入された炊飯室



衛生徹底

- 1…衛生面は最重要。帽子、マスク、手袋は欠かせません
- 2…作業のたびに何度も手洗い。部屋と部屋を移動するときは身に付ける衣服や靴などをすべて着替えます
- 3…食器などを殺菌する保管庫。毎日きれいに清潔に

高い安全性と充実の機能を備えた 東北有数の高機能給食センターで 安全安心な給食と食育推進を目指す

充実機能で安全給食 食の情報発信も

新センターの特徴は、高い安全性が認められる衛生管理システムを導入したことに加え、環境面や経済面も配慮された施設であるところ。

厨房に深夜電力を利用するなどしたオール電化システムを採用し二酸化炭素の排出を減らすほか、地中の熱を取り入れた空調システムや外気の熱を利用した給湯システムも採用しています。食材や調理室などは集中して温度管理。機能の充実により、食の安全性がさらに高まりました。

また2階には料理教室や栄養指導教室などを開催するのに最適な研修室と調理室を完備。地域に開かれた新センターは、給食の提供だけでなく、総合的な食の情報発信する拠点としての役割も果たします。

未来支える食の拠点 期待のスタート

充実した機能を備えた期待の新センター。8月11日に

行われた開所式と落成式には多くの関係者が出席しました。はじめに山内隆文市長ら7人が開所を祝うテープカット。引き続き、研修室で落成式が行われました。

山内市長は「県内のみならず、東北でも有数の高機能な新センター。地場産品の活用や安全安心な給食の提供はもちろん、センターを中心に食育や食生活の指導にも取り組んでいきたい」と力強くあいさつ。宮澤憲司市議会議長は「給食を通じた食の指導目的を実現するのにふさわしい施設。関係者一丸となつて素晴らしい給食を提供してほしい」と祝辞を述べました。

最後は出席者による給食の試食会。新たな設備で調理の幅が広がり、食器も一新された新給食に誰もが舌鼓。新センターの機能と効果を目と舌で実感しました。

まちの未来を担う子どもたちと市民の食、体を育み、健康を支える食の拠点施設が期待のスタートを切りました。



期待を込めてテープカットする山内市長ら



おいしく体に良い給食はここから発信。新学校給食センター前に勢ぞろいした調理師の皆さん