

新学校給食センター完成!!

～もっとおいしく もっと安全に～



【問合わせ】 学校給食センター ☎ 26-1831

市ではこれまで、第1学校給食センターで小学校給食、第2学校給食センターで中学校給食を調理してきましたが、いずれの施設も老朽化が進んでいたため、みなと公園内に新しい学校給食センターを建設し、9月から供用を開始しました。

新しい学校給食センターは、最新の衛生管理基準に適合した施設になるとともに、調理機器などの設備を一新したことで、これまで以上に安心安全でおいしい給食を届けることができますようになります。



▲新学校給食センター



▲半田市十一号地19番26号

新しい学校給食センターの主な特徴

●食物アレルギー対応食専用調理室の設置

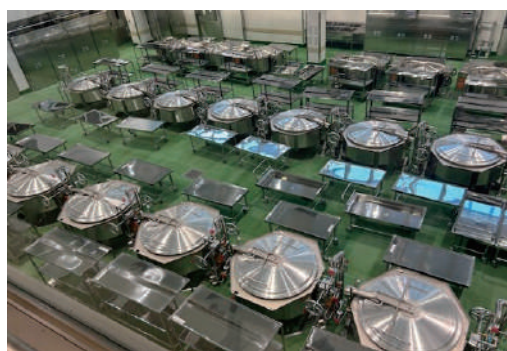
独立した調理室内では専用の調理器具を使用し、アレルゲンの混入を徹底排除。

●食育のさらなる推進

食育推進の拠点として、調理の様子をご覧いただける「見学ホール」や「食育展示ホール」、「調理実習室」を設置。

●徹底した衛生管理

- ・調理室内の床を濡らさない「ドライシステム」を採用。
- ・水流と気泡により、強力で野菜を洗浄するシンクの設置。
- ・衣服に付着したほこり等が調理室に入るのを防ぐ「エアシャワー」の設置。
- ・虫等が施設内に侵入するのを防ぐため、給食センターの搬入口とトラックの荷室を隙間なく密着させる「ドックシェルター」の設置。
- ・二次汚染防止のため、食材の下処理等を行う「汚染作業区域」と調理等を行う「非汚染作業区域」を部屋ごとに明確に区分。



▲調理室



▲調理実習室