



# 第1学校給食共同調理場

今年4月に第1学校給食共同調理場は新富町から柳町に移転し、新しい給食調理場としてスタートしました。子どもたちが安心して食べられるような衛生的な給食づくりを目的に設計した施設には4つポイントがあります。

## 1 ドライ方式を導入！

床が常に乾いているように乾きやすい素材の床にし、水を落とさない方法で調理します。湿度が低くなり、細菌の繁殖や食中毒が防げます。

## 2 作業区域をしっかりと区分！

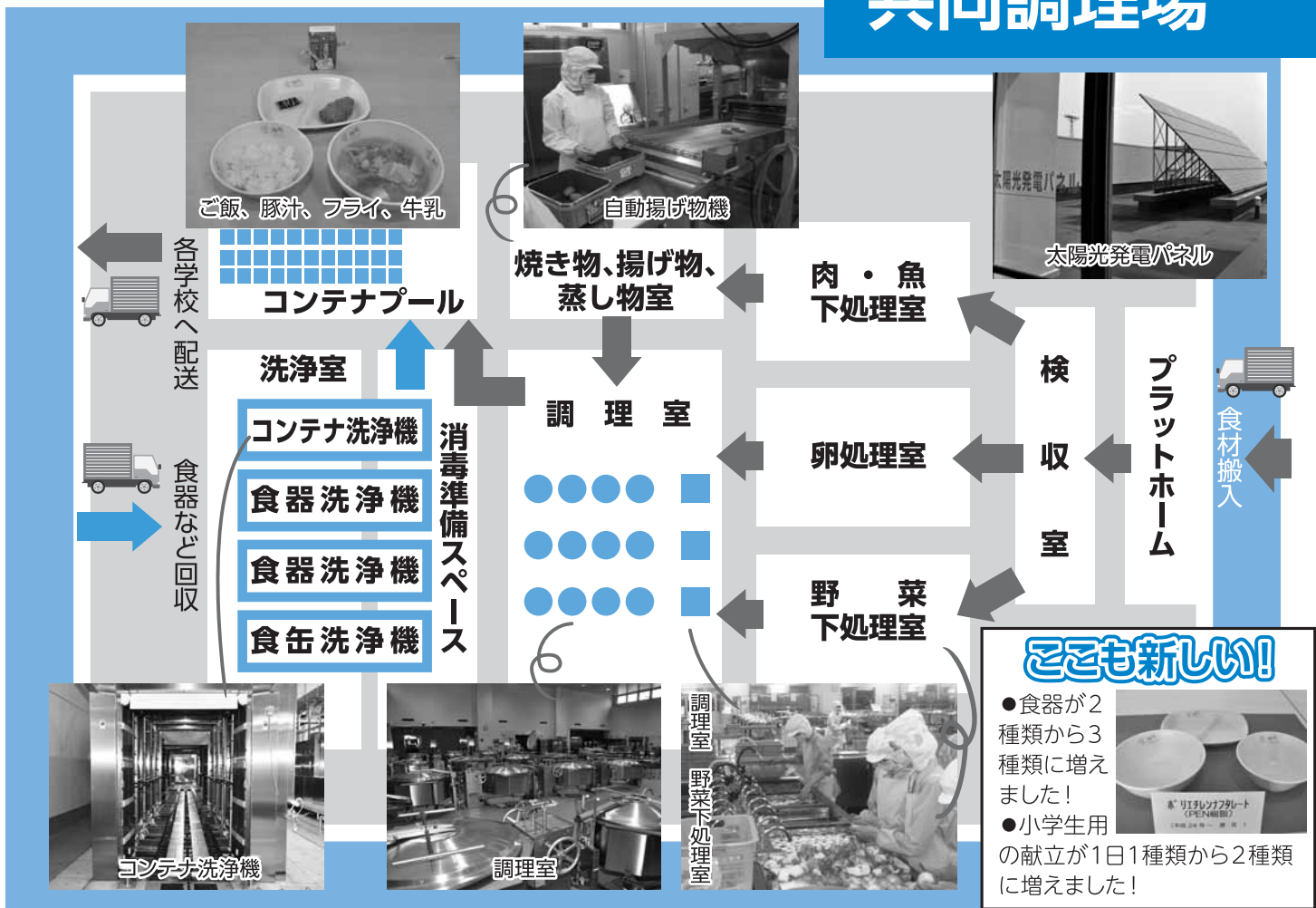
下処理室と調理室を区分します。食品は専用カウンターで移動し、調理員は衛生を保つために着替えとエアシャワーを徹底しています。

## 3 厨房機器を充実！

自動野菜裁断機を増やすほか、調理機器や自動洗浄機を導入。コンテナごと消毒できるコンテナ消毒保管システムも取り入れました。

## 4 環境にも配慮！

太陽光パネルで発電し、発電した電力は施設で利用しています。また、天然ガスを使用するなど環境に配慮した施設になっています。



### どこも新しい!

- 食器が2種類から3種類に増えました!
- 小学生用の献立が1日1種類から2種類に増えました!



## 第1学校給食共同調理場

住所 苫小牧市柳町1丁目3番5号  
電話 0144-57-5881

新調理場では、2階から見学することができます。見学したい方は電話でご連絡ください。



苫小牧市では、これからも安全・安心な給食作りを進めるとともに、学校での食育を継続し、次世代を担う子どもたちが健康で生き生きと暮らせるまちを目指します。



毎日の献立や食材の産地、食にまつわるためになる話を掲載した献立表と栄養だよりはHPからもご覧いただけます。