



和え物室



1度加熱した野菜などを急速冷却して、サラダなどの冷たいおかずを作ります。



調理室



直径1mほどの大きな釜が12台あり、みそ汁やカレーなどの温食は、ひとつの釜で700食分程度を作ります。

洗浄室



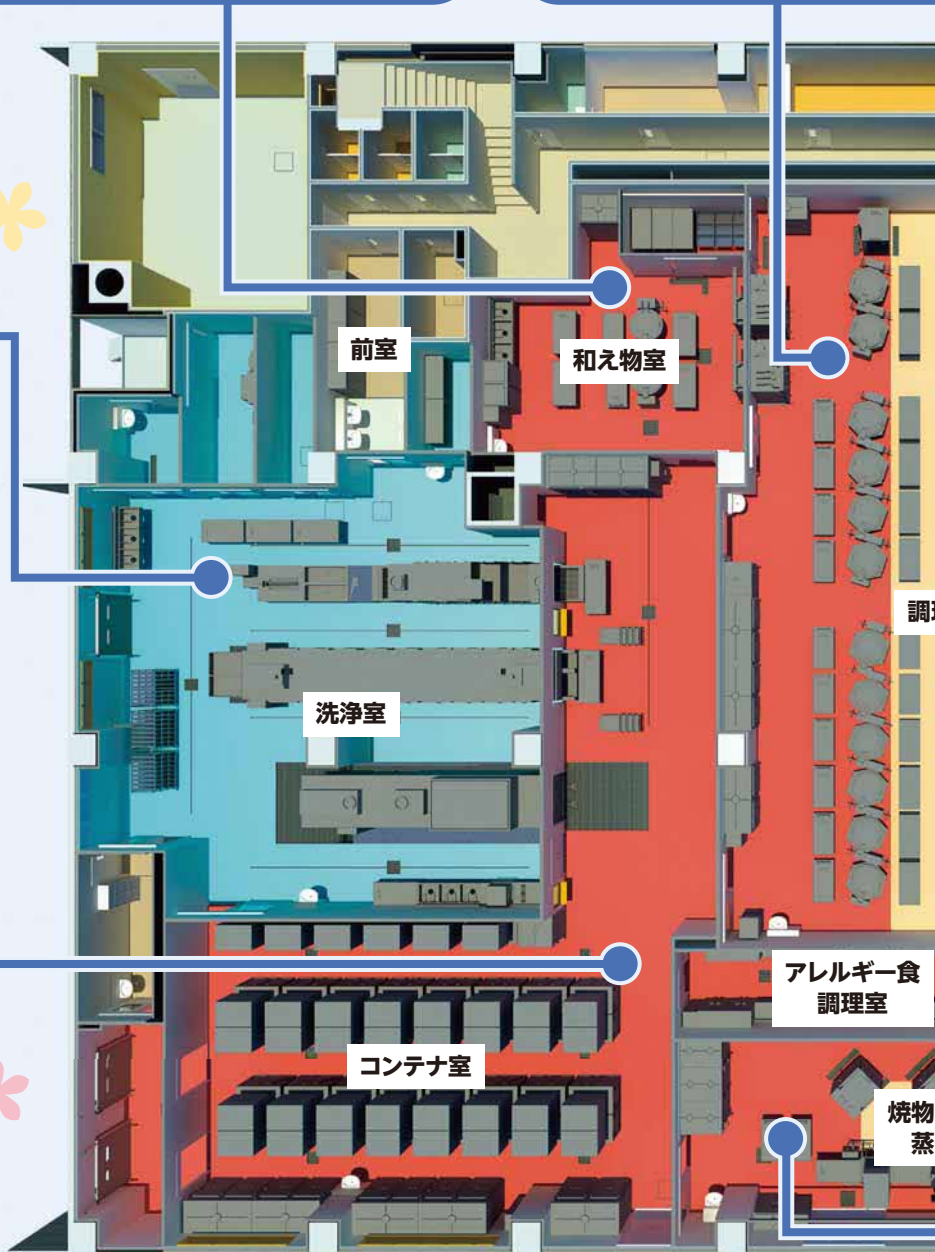
学校から戻ったコンテナ・食器・食缶などを翌日に使用できるように洗浄します。



コンテナ室



洗浄が終わった食器を熱風消毒し、翌日の使用時まで保管します。



いがらし みつる
教育長 五十嵐 充

このたび、第2学校給食共同調理場が完成したことは大変喜ばしく、地域の方々をはじめ関係各位の皆さまに多大なご協力とご配慮いただきましたことに、厚く御礼申し上げます。

新調理場の完成に伴い、長年の課題でありました「おかず」の品数不足を解消し、これまでよりも充実した給食を提供できることになりました。

学校給食は、子どもたちの健康な体をつくるだけでなく、「食育」を行う場でもあることから、季節の行事に関連付けたメニューや地元の伝統や文化に触れる郷土食の提供など、学びにつながるさまざまな工夫や楽しみのある献立に配慮してまいります。

また、新型コロナウイルス感染症の対策における学校の一斉臨時休校を経て、私どもとしても、学校給食の重要性を再確認したところでありますので、今後もより安全・安心な給食を継続して提供することを第一に取り組みます。