

吉川市学校給食センターって どんなところ？

4つのクイズの答えをひらがな
で一字ずつ□□□□に書いてね。
赤い□に書いた文字を組み
あわせると、ひみつの言葉が
分かるよ。

中のページを開くと、
ヒントののってるかもね…。



クイズ 1

献立を作成し、食材の受け入れなどを
するのは誰でしょう？

こたえ □□□□

クイズ 2

給食をトラックに載せる時に、ごみやほごりが
入らないように、出入口とトラックの荷台を
くっつける装置を何と称してしょう？

こたえ □□□□□□

クイズ 3

きれいに洗った野菜などを、きれいなまま
調理室へ運ぶための食材を通すところを
何と称してしょう？

こたえ □□□□□□□□

クイズ 4

調理室に入る前に強い風を吹きかけ、
白衣についているほごりを飛ばす装置
を何と称してしょう？

こたえ □□□□□□

ひみつの言葉

1 □ 2 □ 3 □ 4 □

1 2 3 4



安全で安心、私たちが目指す学校給食センター



吉川市学校給食センターでは、子どもたちが安心しておいしい給食を食べることができるように、最新の設備のもと、徹底した衛生管理に基づき、給食を作っています。

施設の整備運営について

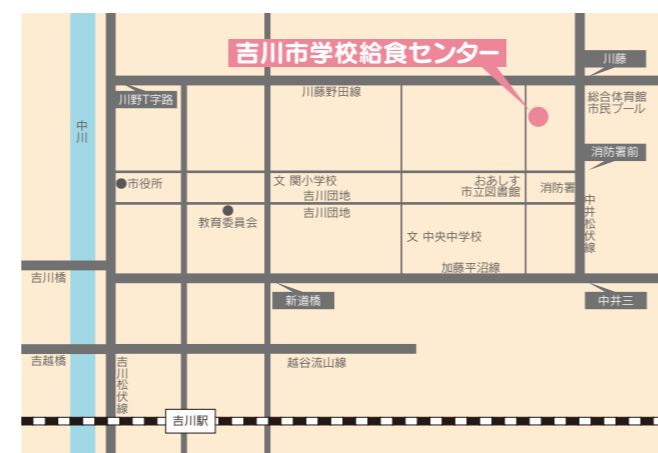
本施設はPFI事業※によって複数の民間企業が施設の設計・建設から維持管理・運営までを行っています。各企業がそれぞれの専門分野のノウハウを活かした高品質で効率の良い事業運営を実現しています。

※PFIとは：公共施設の建設・維持管理・運営などを民間の資金、経営能力及び技術能力を活用して担う手法。



施設概要

- 施設名称：吉川市学校給食センター
- 延床面積：2,916㎡ ●建物構造：鉄骨2階建て
- 供用開始：平成28年4月～
- 調理能力：7,500食/日(アレルギー対応食：85食/日)
- 調理方式：ドライシステム ●献立数：2献立



◎問合せ先 ……………
吉川市学校給食センター
〒342-0005 吉川市川藤3265番地1
TEL. 048-940-0790 FAX. 048-940-0791



吉川市 学校給食センター



「安全」「安心」「おいしい」
給食を作ります。

吉川市学校給食センターは、安全に調理するための管理方法であるHACCPに対応した衛生管理のもと、エアシャワー、パスルー機器、温度管理機器、最新の調理機器などを用いて、「安全」「安心」「おいしい」給食を作ります。

※HACCPとは：調理をする時に危険となる原因を前もって分析し、安全に調理するための管理の方法です。



環境にやさしい施設です。

施設は周辺環境と調和する外観としました。また照明は高効率照明を使用し、屋上には1時間に20kwの発電が可能な太陽光パネルを設置しています。省エネルギーで環境にやさしい施設となっています。




食について学べる施設です。

施設2階では、各調理室を見ることのできる「見学コース」や食育について学べる「啓発コーナー」、「回転釜の体験コーナー」などがあり、「生きた教材」として給食の特性を活かし、食について学べる施設です。



荷受室 ①
ここで食材を受け入れます

ここでは、栄養士さんが栄養バランスを考えて作成した献立にそって、「野菜類」、「魚・肉類」の2つに分けて受け入れています。種類を分けることで食材同士のごれをうつりにくくしています。




検収室 ②
食材のチェックをします

ここでは受け入れた「野菜類」と「魚・肉類」を分けてチェックします。重さをはかったり、食材をふろからとりだしたり、傷んでないかなどを確認します。



皮剥室 ③
泥を洗い落とし、皮をむきます

根菜類の泥を落とし、皮をむいたり、にんじん、だいこんなどの土の中にある野菜の皮をむいたりして、ピーラーという機械で、ゴロゴロと回転させながら皮をむきます。




下処理室 ④
野菜や魚・肉などの下準備をします

野菜は3つに分かれている流し台で、洗い残しがないように3段階に分けて、丁寧に洗っています。また、魚や肉は専用の下処理室で下味や衣をつけたりしています。




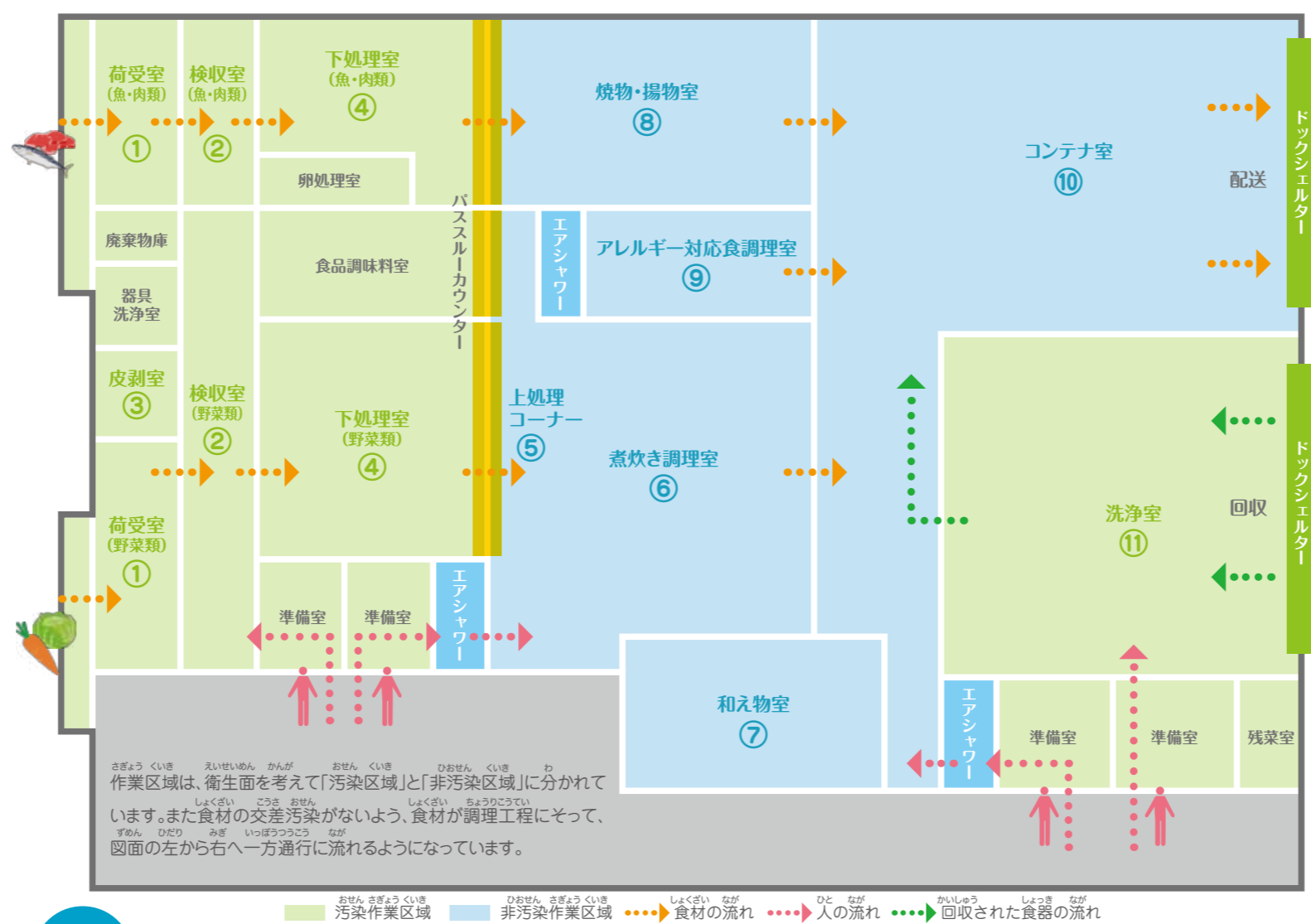
エアシャワー
空気のシャワーで全身をキレイにします

調理室に入るときは、白衣とくつを替え、さらに、エアシャワーという機械を使って強い風を吹きかけ、白衣についているほこりを飛ばし、全身をきれいにします。



バスルーカー
食材はこのカウンターから調理室へ運びます

きれいに洗った食材を、きれいなまま調理室へ運ぶために、食材だけを通すバスルーカーを使います。

調理室 調理する内容に応じて部屋が分かれています

⑤ 上処理コーナー
ここには刃を替えるだけでいろいろな形に切ることができるフードスライサーや、さいのめ切機など、下ごしらえに使う機械がたくさんあります。

⑥ 煮炊き調理室
16基の蒸気回転釜で汁物や炒め物等を調理します。例えば、けんちん汁はひとつの釜で約1000人分の調理ができます。

⑦ 和え物室
和え物調理では、上処理された野菜に熱を加えてからそのまま冷やすことのできる蒸気冷却機を使います。冷やした食材は、和え物用の回転釜を使って、混ぜて調理します。

⑧ 焼物・揚物室
焼いたり、蒸したりするためのスチームコンベクションオープンやたくさんの揚物を短時間で調理できる連続揚物機があります。例えばココロケの場合、1時間半で約5000個を揚げることができます。

⑨ アレルギー対応調理室
アレルギー対応食を調理するための特別な部屋です。アレルギーの原因となる食材を使わず、調理方法や味付けなどを工夫したり、代替りの食材を用意します。












市内 全小中学校


給食が学校へ運ばれます
給食を配送するときは、ドックシエルトという装置で出入口と荷台をくっつけます。外の空気と一緒にごみやほこりが入らないようにしています。

食器類が学校から戻ってきます
食べ終わった食器・食缶は、コンテナに戻され、トラックで学校から回収します。トラックは、環境に優しい低燃費車を使用しています。




洗浄室 ⑪
学校から回収した食器類を洗浄します

食器、食缶、トレイ、コンテナをそれぞれ洗浄する、5台の洗浄機が大活躍しています。



コンテナ室 ⑩
学校ごとに給食をセットします

調理された給食を学校ごとにセットします。間違えないようによく注意して積み込みます。

洗い終わった食器類を保管します
洗い終わった食器はコンテナに入れ、コンテナ室で、食器・コンテナともに熱風で乾燥・消毒し、翌日まで保管します。