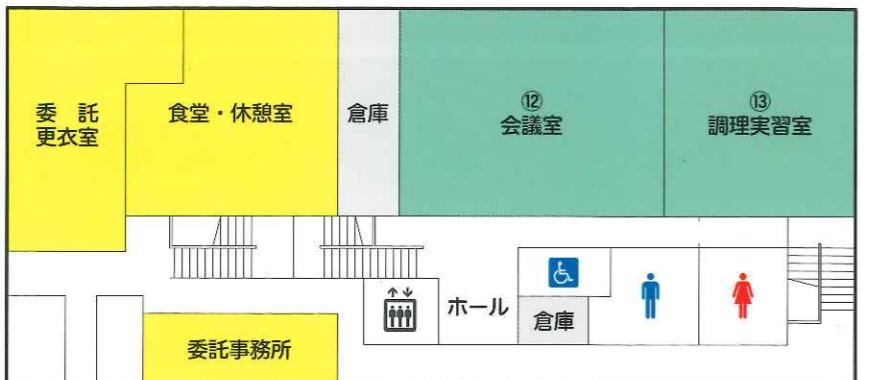


2階



会議室

12

施設見学の説明や食育の学習会などに使用します。



調理実習室

13

食育推進事業として、栄養士による児童・生徒や保護者等を対象とした料理教室を開催します。



栗東市の給食のご紹介



★給食は、主食のごはんに多様な食品を使用した副食を組み合わせ、「一汁二菜」の献立を基本としています。

★栗東市や滋賀県産の米やみそ、豆腐などを積極的に使用し、地産地消を推進しています。

★郷土料理などを使った献立や、外国の料理なども食材に取り入れ、バラエティに富んだ献立にも取り組んでいます。

栗東市立学校給食共同調理場

〒520-3045 栗東市高野 100 番地 1 TEL : 077-552-0001 FAX : 077-552-8413

E-mail : kyusyokucenter@city.ritto.lg.jp

栗東市立

学校給食共同調理場



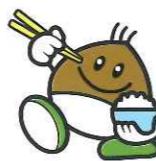
栗東市立学校給食共同調理場

施設の概要

- 建物の構造……鉄骨2階建て(耐火・耐震構造)
- 敷地面積………9,420.69m²
- 延べ床面積………4,248.34m²
- 1階 3,569.45m²
- 2階 662.89m²
- 駐輪場 16.00m²
- 事業費(工事費)…2,226,848千円
- 供給開始………平成30年9月
- 設定食数………8,000食/日
- 厨房方式………ドライシステム

栗 東 市

安全で安心な給食を届けます



【栗東市立学校給食共同調理場の特徴】衛生管理の行き届いた調理場

- 調理場は、床を乾いた状態に保つことにより、湿度の上昇を抑え食中毒の原因となる細菌の増殖を防ぎ、衛生効果と作業効率も高める学校給食衛生管理基準に合致したドライシステム方式を採用しています。
- 調理場の各所室を、汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域とに明確に区分し、学校給食衛生管理基準に則した配置となっています。
- 調理場への異物混入防止、様々な菌の増殖を抑えるための機器や調理場に適した衛生環境を保持するための設備を備えています。

1 準備室

調理場への入室前には、徹底した手洗い・消毒を行います。
また、エーカーテン等により、着衣についた埃等の異物混入を防止します。



2 検収室

種類ごとに分類して納入された食材の品質や数量の点検・確認を行います。



3 下処理室

野菜類・肉類等、食材の種類に分けて下処理を行います。野菜・根菜類等は、しっかりと洗浄するために、3回以上洗浄できるよう4槽シンクを設置しています。



4 炊飯室

栗東産米を調理場で炊きます。調理場で米を炊くことにより、温かい主食(米飯)と副食(おかず)を一括して提供できます。炊きこみご飯や混ぜご飯なども提供しやすくなります。



5 揚げ物・焼き物・蒸し物調理室

フライヤーで揚げ物の調理とスチームコンベクションオーブンで焼き物と蒸し物の調理することができます。



6 アレルギー対応室

食物アレルギー対応食の調理のための専用調理室です。他の食材の混入を防ぎながら、食物アレルギー除去食の調理を行い、より多くの子どもたちに給食が提供できるよう努めます。



7 煮炊き調理室

煮物、汁物、炒め物など多種多様な献立に対応できる大容量の蒸気回転釜を設置しています。

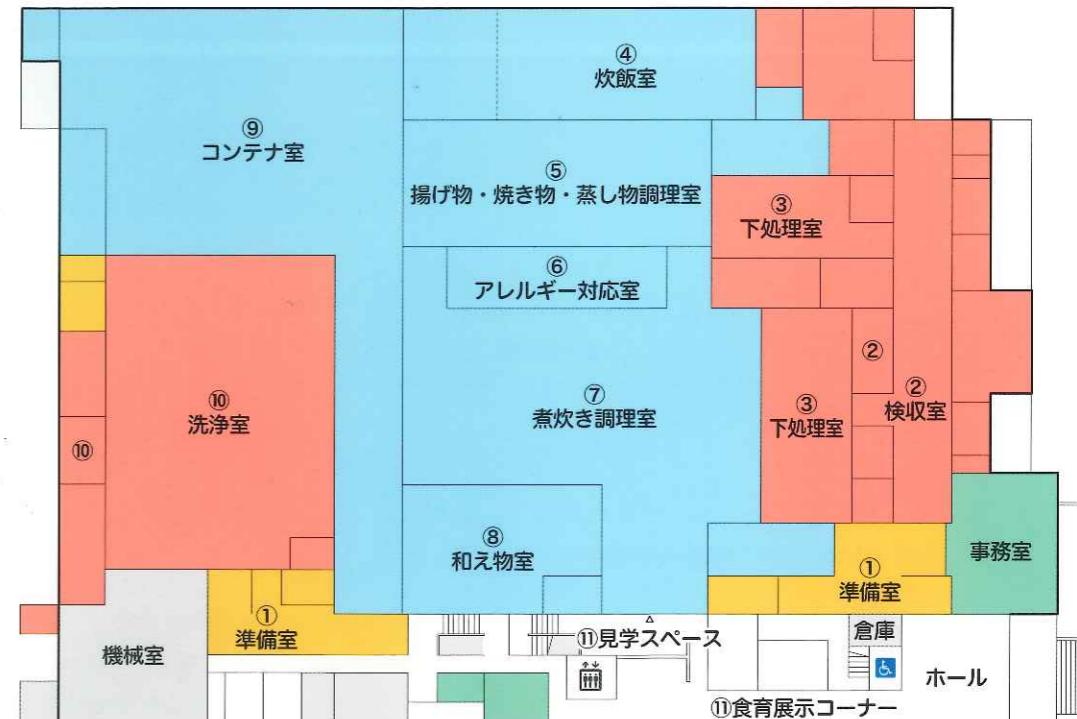


8 和え物室

和え物やサラダ等を調理します。加熱後の食材を真空冷却機で急速に冷やして、細菌の増殖を防止します。



I 階



: 非汚染作業区域

: 汚染作業区域

: 準備作業区域

9 コンテナ室

洗浄後の食器をコンテナに入れたままで、熱風により乾燥・消毒を行い、コンテナを衛生的に保管します。各学校・園に給食を届けるために、この場所でコンテナに食器・食缶の積み込みを行います。



10 洗浄室

各学校・園から返却された食器・食缶だけでなく、それらを運ぶコンテナの洗浄も行います。また、細菌等による汚染の可能性がある食器等を専用に洗浄する洗浄室もあります。



11 見学スペース・食育展示コーナー

I階には調理場の見学スペースを設けており、給食が作られる過程を知ることができます。また、食育展示コーナーを通じて、食育に関する情報を提供します。



給食を生きた教材として食育を推進します