

ザ・元気



平成31年 4月号
倉敷中央学校給食共同調理場

新入生のみなさん、ご入学おめでとうございます。また在校生のみなさん、ご進級おめでとうございます。光あふれる春、希望と胸をふくらませて新しい学年がスタートしました。

今年度もご家庭のみなさまのご協力をいただきながら、安全・安心で、おいしい給食をお届けできるように調理場の職員一同、力を尽くしますのでよろしくお願いいたします。

倉敷中央学校給食共同調理場の紹介

倉敷中央学校給食共同調理場は、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCPの概念に基づく徹底した衛生管理手法を導入した施設です。

A(東中・西中・北中・新田中・倉敷第一中) B(南中・福田中・福田南中・水島中・連島中・連島南中) C(霞丘小・玉島小・上成小・乙島小・船穂小・柳井原小・玉島東中・玉島西中・船穂中)の3献立、小中合わせて20校に給食を提供します。



調理場内案内

倉敷中央学校給食共同調理場の一部を紹介いたします。

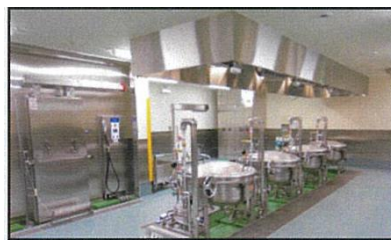


【煮炊き調理室】



蒸気式釜20釜を備えています。加熱調理する前と後の食材が交錯しないよう機器を配置しています。

【和え物室】



釜の周りを冷却する機能を備えており、冷えた状態で和え物を提供します。

【焼き物・揚げ物・蒸し物室】



おいしい料理を作るため、最新の大型の連続式揚物機・連続式焼物機・スチームコンベクションオーブンを設置しています。

【コンテナプール】



食器などを消毒・保管する場所です。食器はコンテナに積んだまま消毒することができます。

倉敷市の『食育の拠点』としての施設を備えています



【食育・展示コーナー】



給食で実際に使っている釜を混ぜる体験ができる体験コーナーや給食に関するパネルの展示があります。

【見学用通路】



2階の見学用通路からは煮炊き調理の様子を見学することができます。

【会議室】



【調理実習室】



児童・生徒・保護者などを対象にした調理実習や研修ができる部屋を設置しています。

学校・家庭・調理場との連携について



●調理場から学校への情報発信

- ・給食だより「ザ・元気」
 - ・献立に応じた放送原稿、メッセージ献立
 - ・各学校と給食連絡日誌の交換
- 調理場からは、毎日、旬の食材や行事食のいわれなどをお知らせし、学校からは感想を書いてもらう予定です。

●学校訪問

- ・栄養士が給食時間に各教室を訪問し、児童生徒や教職員と情報交換をしたり、栄養指導を行います。また教科や総合的な学習等において食に関する指導を行います。

《調理場から家庭へ》

- ・献立予定表
- ・給食だより「ザ・元気」
毎月、「食」に関することを発信していきます。

