

安中小学校に新しい給食室が完成しました ～自校調理での給食が再開～



問い合わせ
教育部総務課学校給食係
TEL027-382-1111(内線2224)

新しい調理室で、衛生的な調理

①ドライシステム

床を濡らさずに、乾燥状態を維持して作業する

1 衛生管理の向上

害虫や細菌増殖の抑制、跳ね返り防止

2 作業環境の改善と安全性

労働災害の防止、疲労軽減

3 コストと効率化

清掃の効率化、光熱費の抑制



新しい調理室で、衛生的な調理

②部屋の区分け

汚染作業区域と非汚染作業区域を明確化する

検収室



下処理室



丁寧にじゃがいもの芽を取っています

調理室



食缶に配食しています。

区分け



汚染作業区域

非汚染作業区域

美味しい香りと安全安心な給食をこどもたちに！

スチームコンベクションオーブンの導入



多機能な
スチームコンベクションオーブン



これからも
こどもたちを笑顔
にしていきます

美味しそうに焼き上
がった試作の「さば
の梅みそ焼き」です。

