

～新たに学校給食調理場を整備する効果～

新学校給食調理場を整備することで、次のような効果が期待できます。

市内全ての小中学校の児童生徒に対して、安全・安心な学校給食を、可能な限り同じ条件で、安定的に継続して提供していきます。

安全・安心な学校給食を提供します

●老朽化対策

旧市内6カ所の調理場の老朽化の解消を図るとともに、現行の衛生管理基準に適合した新たな施設で調理を行います。

●安全な場所への整備

ハザードマップによる浸水想定区域外に建設します。

●アレルギー対応

食物アレルギーへの対応を行うため、一般の調理スペースと完全に分離したアレルギー対応専用の調理室を設置します。

●衛生管理

食中毒などを防止するため、学校給食衛生管理基準に適合した衛生水準を確保します。

HACCP(ハサップ)^{*}の概念に基づく「大規模調理施設衛生管理マニュアル」を遵守します。

感染症対策として、十分な作業スペースを確保すると共に、常時換気などを行える設備を整えます。

^{*}HACCP(ハサップ)とは…食品等事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。(出典:厚生労働省ホームページ)

市立の全小中学校へ調理場からの給食を提供します

現在、選択制のデリバリー給食を実施している学校(旧市内5中学校)へも調理場からの給食を提供します。

地産地消の取り組みを継続・拡充します

●継続する取り組み

各地域で採れた野菜を学校給食で使用している現在の取り組みを継続します。

●拡充する取り組み

三次産の食材を新学校給食調理場で使用するための新たな仕組みを作ります。

食育を充実させます

調理場内が見える見学コースを設け「給食の見える化」を図るとともに、栄養教諭や栄養士によるオンライン授業など、ICTも活用し食育を充実させます。

「三次で採れる農産物を、三次の子どもたちが食べる」地産地消の取り組みを通して、「食育」の充実を図ります。



生産者



調理場



各校へ配送



児童・生徒

保温機能に優れた食缶へ入れて配送するので温かい給食が提供できます。

旧三次市内学校給食調理場の課題については「広報みよし10月号」に特集記事を掲載しています。

- ①安全性…老朽化や防災の観点から安全性に課題があります。
- ②衛生管理…国が示す基準の施行前に設計・建築された施設です。
- ③市立小中学校への給食提供…調理場からの給食、選択制デリバリー給食、弁当持参が混在