

学校給食センター

学校給食センター

1. 学校給食の状況

当町では、昭和42年度新学期より、小学校2校・中学校1校合わせて1,280人を対象に児童・生徒の健全な心身の育成の為、完全給食を実施することになり、調理能力2,000食の給食センターが設置され運営されてきたが、施設の老朽化と給食内容の充実をはかるため、平成4年度に池ノ上地区に新しい施設の建設をはかり、平成5年度より、ドライシステム方式の採用と、炊飯・洗浄整備等をそなえた近代的な厨房機器を導入した給食センターが設置された。

2. 学校給食センターの設置のねらい

学校給食において、特に児童・生徒の栄養の向上と精神的安定、給食業務の効率化、学校差の解消、学校事務負担の軽減、衛生管理の充実を図るためセンター方式を採用している。

3. 献立調理について

献立は嗜好、栄養、経費、衛生、地域などを総合的に考慮して作成する必要があるため、2ヶ月毎に1回給食主任会を開き、センターと学校並びに各学校間の連絡を密にし、献立に変化をもたし学校給食を通じ地域社会の食生活の改善に努力している。

平成5年度より、オープンや蒸器の導入により豊かな献立ができるようになった。また、食の安全に配慮し食物アレルギー体質の児童生徒については、毎月の献立表と食品成分表を対象の保護者と学校へ送り、アレルギー反応による問題が生じないよう連携を図っている。

4. 物資購入について

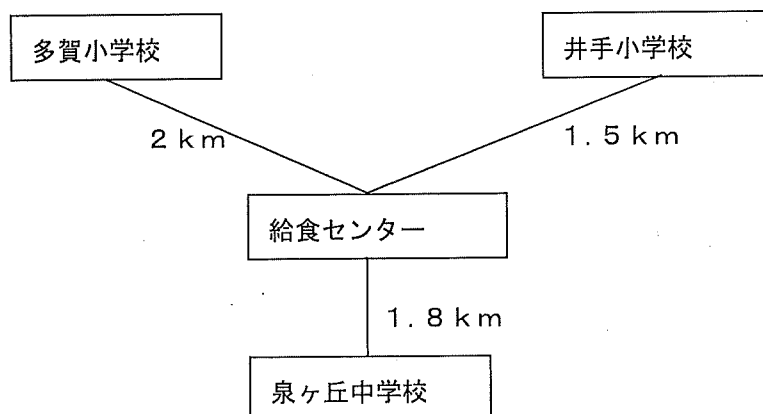
政府物資並びに添加物等については、給食会より購入し、その他の一般物資については、町商工会内に給食センター物資納入組合を組織し、この登録業者と物資取引契約を結び、新鮮で良質の物資納入に努めている。

5. 保護者負担の軽減について

給食費については保護者の負担軽減を図るため、町より児童・生徒一人1食につき17円の補助を受けて運営している。なお、給食費については、小学校は月額3,900円、中学校は月額4,200円を年間10回徴収し、年度末に小・中学校別の調整額を徴収している。

6. 輸送について

学校と給食センターが緊密な連絡をとりながら給食時間や学習等を考慮し、正確に所定の時間内に給食の輸送を行っている。



7. 衛生管理について

調理室の衛生管理については調理室及び周辺環境を常に清潔にし、食品及び調理機械器具を衛生的に管理し、食中毒・伝染病に注意すると共に保健所等の指導助言を受け、指定業者に対しても衛生管理の協力を得ている。

一方、調理員はもとより、各校配膳員・その他給食に携わる関係者は、毎月2回検便を実施し、調理作業時においては、被服・身体を清潔に保つよう特に努力している。調理機械器具食器類については、毎日洗滌の後完全消毒すると共に衛生上の点検を実施している。

8. 米飯給食について

米飯給食に対する要望が高まるなか、本町においても順次その回数を増やし、目標としてきた週3回の米飯給食を平成5年度に達成することができた。

- ① 昭和53年9月より 月1回実施
- ② 昭和55年4月より 月2回実施（週0.5回）
- ③ 昭和59年9月より 月6回実施（週1.5回）
- ④ 平成5年4月より 月12回実施（週3回）
- ⑤ 平成20年4月より 月14回実施（週3.5回）

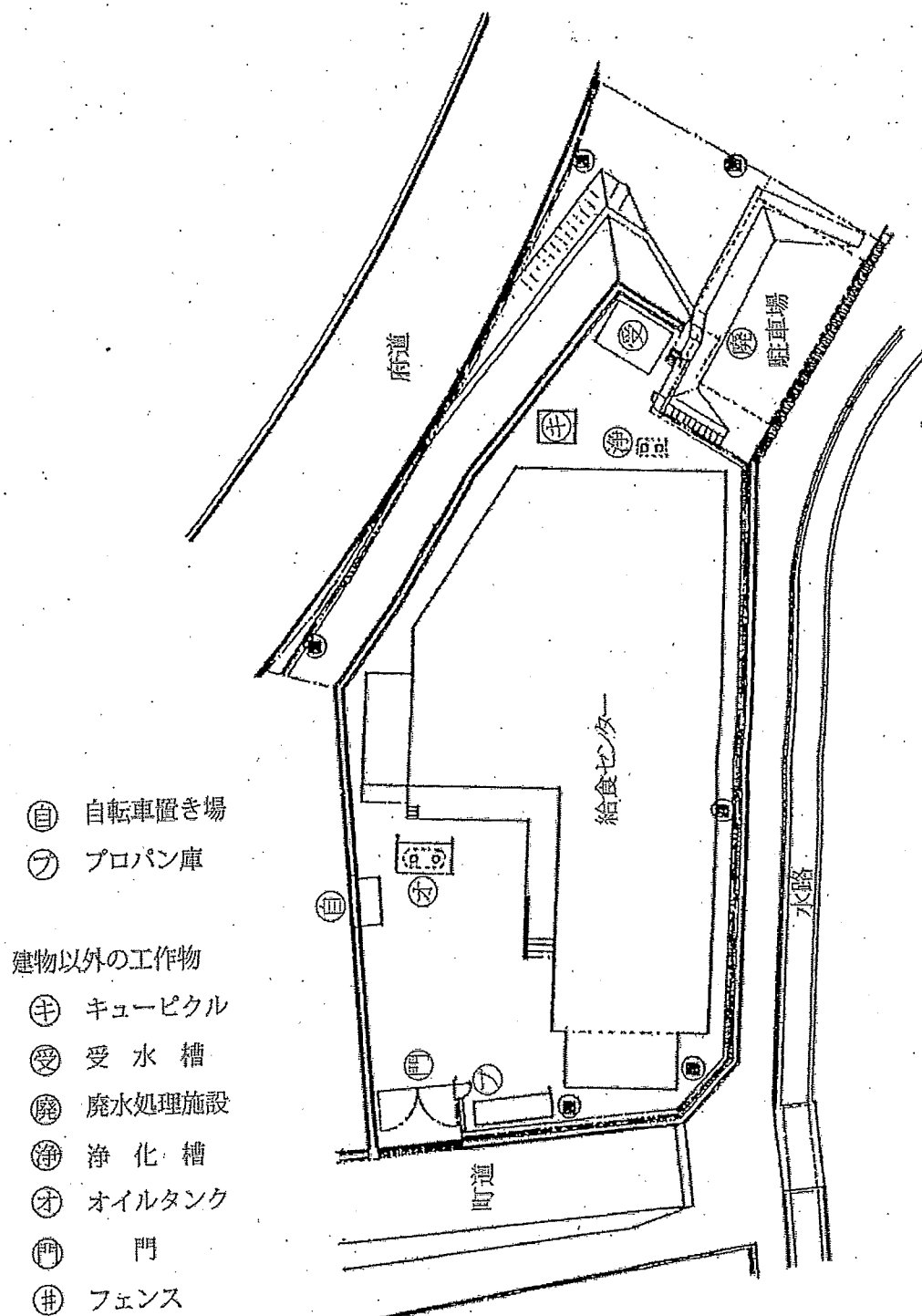
平成27年度 給食予定日及び回数

井手町立学校給食センター

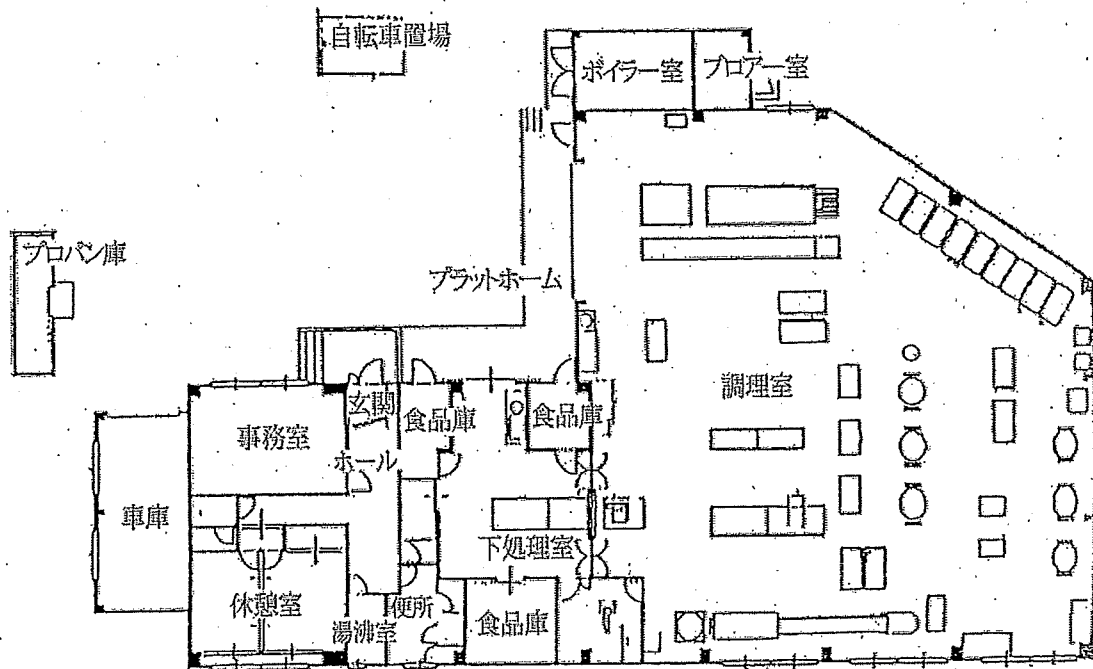
	井手小学校			多賀小学校			泉ヶ丘中学校		
月	回数	開始日	終了日	回数	開始日	終了日	回数	開始日	終了日
4	15	9 (木)		15	9 (木)		15	9 (木)	
5	18			18			16		
6	22			22			22		
7	12		16 (木)	12		16 (木)	12		16 (木)
8小計	67			67			65		
8	2	28 (金)		2		28 (金)	2	28 (金)	
9	17			17			18		
10	20			20			20		
11	19			19			19		
12	14		18 (金)	14		18 (金)	14		21 (月)
小計	72			72			73		
1	15	8 (金)		15	8 (金)		15	8 (木)	
2	20			20			3年18回 1.2年20回		
3	12		16 (水)	12		16 (水)	3年4回 2年7回 1年11回		3年4日(金) 2年10日(木) 1年17日(木)
小計	47			47			3年37回 2年42回 1年46回		
合計	186			186			3年175回 2年180回 1年184回		

井手町立学校給食センター平面図

(平成5年4月設置)



機 器 配 置 図



施設の概要

敷地総面積	1,456㎡
床面積	
調理室・事務室・	} 563.00㎡
休憩室・ボイラー室・	
車庫等	
プロパン庫	6.68㎡
自転車置場	5.60㎡
構 造	鉄骨造平屋建屋根フッソ樹脂網板葺
調理能力	1,500食
調理方法	ドライシステム
廃水処理施設	長時間曝気方式
廃水能力	30㎡/日