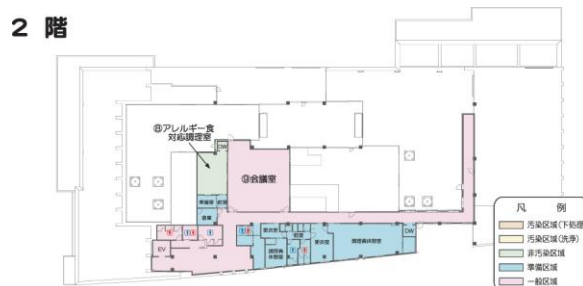
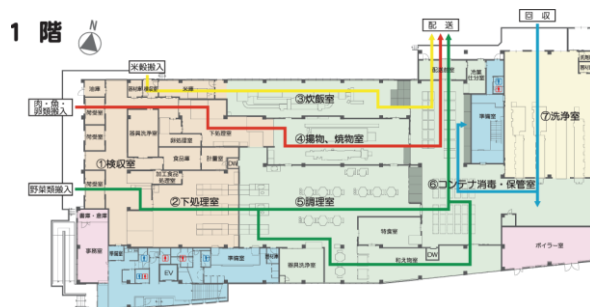


| | |
|------------------------------|--|
| 名 称 | 中央学校給食センター |
| 所 在 地 | 飯山町東坂元 2065 番地 1 |
| 配 送 担 当 幼稚園・学校 給 食 人 数 | 城東幼・城辰幼・郡家こども・あやうたこども・ 城東小・城辰小・郡家小・飯野小・垂水小・栗熊小・ 岡田小・東中・南中・綾歌中 計：4園10校5,035名 |



丸亀市中央学校給食センター



衛生管理の徹底



調理場全体の床面を常に乾いた状態に保ち、二次汚染を防止。調理エリアに入る調理員は、手洗いを徹底し、衛生管理に努めると共に、エアershowerで粉塵などの汚染物質を持ち込まないように除去します。

検収室



納入業者から納入される食材などは、①野菜・果物、②加工食品、③肉・魚、④油、⑤米や麦のそれぞれ専用の部屋で、専用の容器に移し替えながら検収を行います。

下処理室



納入された食材の皮を剥いたり、へたを取ったり、洗浄などの下処理をする部屋です。3槽シンクが6連あり、食品が相互汚染しないようになっています。

炊飯室



白ごはん、麦ごはんはもとより、赤飯、栗ごはん、さつまいもごはんなどの行事食や季節感あふれるごはんが、全自動でおいしく炊き上がります。また、色々な味の炊き込みごはんは、炊き上がったごはんに具を混ぜて仕上げます。

揚物・焼物



連続式フライヤーでは、肉や魚、野菜などの天ぷら、から揚げ、フライなど、油の温度管理をしながら、おいしく揚げることができます。また、連続式のコンベクションオーブンは、温度・湿度を保ちながら肉や魚を焼くので、外はカリッと、中はふんわりとした食感に仕上がります。

調理室



特に衛生管理に注意して作業を進めており、肉などを使用した献立では、二次汚染が無いように、作業工程・作業動線を確認しながら調理をしています。

配送



給食の配送は、センター専用の配送車で、学校ごとに行われます。コンテナが積み込まれ、調理から喫食まで、食材の温度が衛生的な温度に保たれるよう迅速に届けられます。

洗浄室



学校から回収された食器や食缶は、学校ごとに残菜を計量したあと、洗浄機にそれぞれ入れて洗浄します。

コンテナ消毒・保管室



コンテナ消毒・保管室では、洗浄された食器をコンテナに入れ、コンテナごと消毒乾燥し、保管。そして、翌日には、このコンテナをそのまま学校に配送します。また、食缶コンテナには、出来上がったばかりの給食を納めて学校まで配送します。