



名 称	飯山学校給食センター
所 在 地	飯山町東坂元 2063 番地 1
配 送 担 当 幼 稚 園 ・ 学 校 給 食 人 数	飯山こども・富熊小・飯山南小・飯山北小・飯山中 計：1園4校 1,821名




飯山学校給食センター 全景




蒸気き炒め物調理室




揚げ物焼き物調理室



炊飯調理室

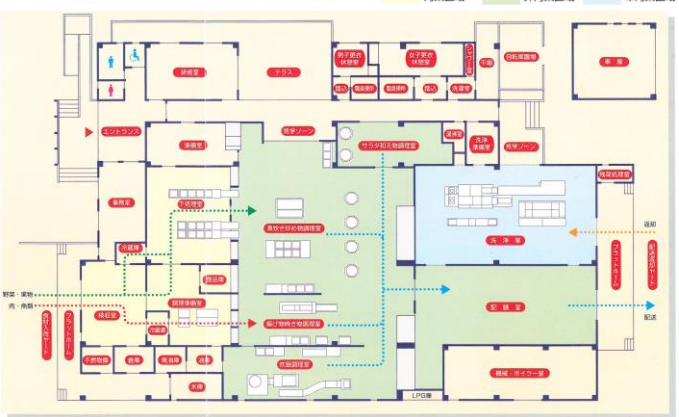


配膳室



洗浄室

給食センター配置図



汚染区域 非汚染区域 準汚染区域

～周辺と調和した「食文化」を育てる場～

特色

周辺の公共施設や自然環境と調和した「食文化」を育てる場にふさわしい学校給食調理施設です。機能的には、ドライシステム方式を取り入れ、徹底した衛生管理と良好な作業環境の確保がはかられています。

- 調理室

 - 蒸気き炒め物、揚げ物焼き物、炊飯をそれぞれ独立したラインとしています。
 - 天井高を高くすることにより、調理による蒸気・熱気は上部に集めて排気し、食品を扱う調理室は空調設備により温度・湿度が管理しやすいようになっています。
 - サラダ和入物調理室は、生野菜・果物を調理するため別の部屋としています。
- 配膳室

 - スペースの有効利用を図るため、コンテナの消毒乾燥機を天井吊型としています。
- 洗浄室

 - コンテナ・食缶・食器の洗浄ラインをそれぞれ設けて、作業時間の短縮をはかります。



調理員の服装です。

帽子で耳や首まで覆って、髪の毛が出ないようにしています。

マスクで鼻と口を覆っています。

調理着の袖口とズボンの裾は、ゴムでしぼってあります。

部屋ごとに専用のクツを履いています。

夏はとても暑いですが、みなさんの安全な給食のためにがんばっています。



アスパラの肉巻きです。

このようにほとんどの献立は手作業で行われています。



大きな釜でご飯が炊き上がりました。



学校給食ではこのように、昆布や煮干など素材からだしをとっています。



地元の生産農家の方が、ほうれん草を納入してくれました。
飯山学校給食センターでは、地元の農産物を献立に取り入れることに力を入れています。



飯山町のスモモです。(5月の様子です。)
実はまだ青く、小さいですが、6月下旬には食べごろになり、給食のデザートに出します。