

新大河原町学校給食センターが完成しました



大河原小学校の隣にあった、築41年の大河原町学校給食センターの老朽化に伴い、新しい学校給食センターを金ヶ瀬中学校隣に建て替え、完成しました。

子どもたちが給食を楽しみにしてもらえるよう、給食の配送車や食器は、「さくらっきー」のデザインになっています。

町内の小中学校5校に、2学期（8/27）から新しい学校給食センターで作った給食をお届けしています。

これからも「給食」をより安全に
より美味しくお届けします。



① 配送車のデザインはさくらっきー



② 大きな回転釜で煮物・炒め物・汁物を調理します



③ 7/27の内覧会は大盛況



④ アレルギー調理室も完備



⑤ 食器はさくらっきー柄。シェア柄も…。



⑥ 食べ終えた食器類はマシンで洗浄



⑦ 8/20 開所式テープカット



⑧ 開所式後の試食会



⑨ 開所式試食会のメニュー
(調理試験操業)



施設名 大河原町学校給食センター 場所 大河原町金ヶ瀬字原 104 番地 1 (金ヶ瀬中学校隣)

新しい学校給食センターは何が変わるの？

Q. 新しい学校給食センターの特徴はどんな所ですか？

A. 主な特徴は 3 つあります。

①食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある子どもが他の子どもたちと同じように給食を楽しめることを目指し、食物アレルギーに対応した専用調理室を設置しました。(右ページ写真④)

②衛生管理の徹底

最新の衛生管理基準に対応し、安全な給食を提供するために、調理室の床を常に乾いた状態に保つ「ドライシステム」を採用し、細菌の増殖を抑えます。

③施設見学エリアの設置

調理工程の見学スペースを設置。調理風景が見学できることで、これまで以上に「食育」に関心を持っていただけます。

Q. 給食は何人分作れるのですか？

A. 一日最大で 2,500 食作ることができます。アレルギー対応食は 50 食です。

Q. 建設費用はいくらかかりましたか？

A. 設計・工事監理費、建設工事費、厨房設備費、運営・維持管理費(15年間)を民間業者に一括で発注する公設民営方式(DBO方式)を採用し、合わせて約 28 億 9,235 万円です。

Q. 給食のどんなところが変わりますか？

A. 「食育」のひとつとして食器を新しくしました。(右ページ写真⑤)

これまでは、仕切りのある大皿に 2 品の料理を入れていたため持ちにくくなっていました。新しく小皿、中皿に分けることで持ちやすくなり、姿勢良く食べることができます。また、トレーが大きくなり全ての食器が納まるため、きれいな配膳が可能になりました。

食器には、さくらっきーの絵柄をデザインし、より給食の時間が楽しく、学校に来る楽しみのひとつになるようにしました。給食の時間が楽しくなることで、喜んで食べてもらえるようになり、子どもたちの健康増進と給食の残食の減少につながればと考えています。

