安全で安心な学校給食センター

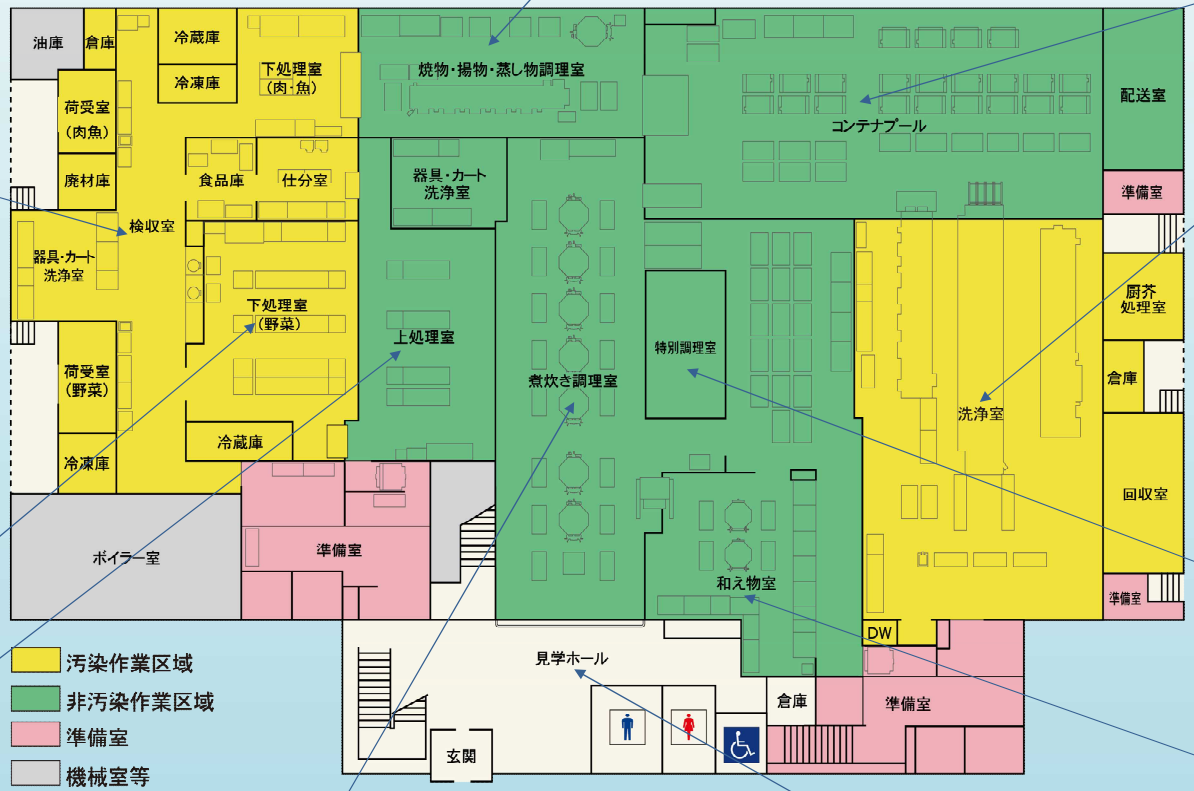
～　栄養のバランスを考えたおいしい給食を届けます。～

平成２７年３月に新しい学校給食センターが完成しました。
当学校給食センターは最新の設備機器を導入した安全で安心に学校給食を提供できる施設です。
施設の整備にあたっては、学校給食衛生管理基準または大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、ドライシステムの導入、汚染作業区域及び非汚染作業区域の明確化、特別調理室の設置、また施設運用の効率化等様々な配慮がなされています。
これからも引き続き、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。

焼物・揚物・蒸し物調理室

コンテナプール

検収室



洗浄室

下処理室

特別調理室

上処理室

煮炊き調理室

見学ホール

和え物室