

**より安全でおいしい給食を届けます！  
—松浦中央学校給食共同調理場が稼働—**

中部・西部の学校給食共同調理場の老朽化に伴い、このほど「松浦中央学校給食共同調理場」が完成しました。この3学期から、市内の小中学校14校（旧松浦市の地域）への給食の配送を開始しています。



この特集では、より安全でおいしい給食を届けるために作られた新しい給食共同調理場の特長などを紹介します。

## 衛生管理面を強化

● HACCPの理念を

## 導入

食の安全基準となるHACCP（危害分析重要管理点方式のこと。世界的に認められている食品の安全性を確保するための衛生管理手法）の理念を導入しています。

## ●厨房機器はオール電化

細菌の繁殖を抑えるために、厨房内の温度を常時25℃以下、湿度を80%以下に保っています。厨房機器をオール電化にすることで、この環境が保ちやすくなりました。また、環境にやさしく、作業中の音も静かになりました。

## ●ドライシステムの導入

細菌の繁殖を抑えるドライシステム（床を乾いた状態に保つ方式）を導入したことで、より衛生的になり、作業環境の快適化を図っています。

●虫や細菌の進入を防御

作業区域の屋外に開放される個所にエアーカーテンを設置し、外部からの虫等の進入を防いでいます。また、施設内の部屋単位を完全に区分

よりおいしい料理を

配送

し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確化したことで、外部からの細菌などの進入を防いでいます。さらに、調理室の入口にはエアシャワーを設置。左右の22個の空気穴から強風が吹き出し、体中のほこりなどを落とします(写真右)。



●保温・保冷食缶を使用

保温・保冷食缶の使用をはじめたことで、温かいものはより温かい状態で、冷たいものはより冷たい状態で配送できるため、その料理を最適な温度でおいしく味わうことができます。

また、食器はこれまでのメラミン製食器から、熱を通しにくい軽量強化磁器に先割れスプーンはスプーンとフォークに変わりました。



## 施設の概要

- 施設の場所 志佐町白浜免  
●面積 敷地 4, 859平方メートル

- 建物 11, 331 平方メートル

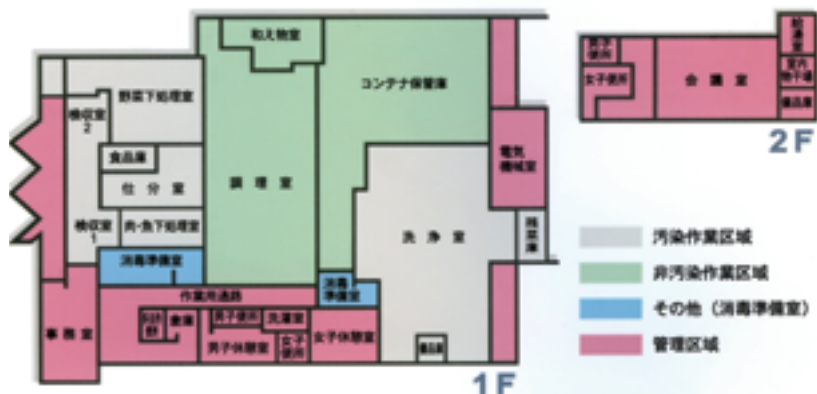
- ## ●構造
- ### 鉄筋コンクリート造2階建

- 配送学校** 旧松浦市の地域の小中学校14校

- 供給食数  
1日2, 300食

(最大2,500食)

※民間のリース会社が建設し、市と10年間のリース契約を締結。契約終了後、市に無償譲渡されます。



## 食育の推進

### ●食育の学習ができる

#### 「多目的室」を設置

調理状況の見学や研修ができる多目的室（会議室）を設置し、「食育」の学習の場として活用できるようになりました。

調理室の作業風景を見たり、録画した作業風景をプロジェクトで見学者が学習したりできます。

また、給食の試食（有料）が体験できるシステムも取り入れていますので、多くの皆さんが学校給食を通しての「食育」が学べる施設となっています。

※給食の試食は、4月以降の給食期間に事前に申し込みをしてください。

#### ○申込・問合せ先

松浦中央学校給食共同調理場

☎0956・72・1081

### ●「焼き料理」も

#### メニューに追加

蒸す・焼く・煮る・フライ風調理等が可能な「スチームコンベクションオープン」の導入で、これまでなかった焼き料理ができるなど、バリエーション豊かな料理が盛りだくさんです（写真右）。



おいしい給食を届けます。  
残さず食べてくださいね！

### ▶「食育」の学習のための多目的室



▲多目的室から見た調理室



松浦中央学校給食共同調理場で働いている皆さん