



たつの市北学校給食センター

検収室

納品された食材の数量や品質をチェックします。野菜や乾物に混じった異物を取り除くため専用の検査台も使い、給食に使用する食材の安全性を確認します。



野菜下処理室

野菜の洗浄を行います。四槽シンクで何度も洗うことで確実に洗浄を行います。加熱せず使用する野菜やデザート用の果物は次亜塩素水で殺菌します。



アレルギー対応室

アレルギー疾患を持つ児童・生徒に向けて、乳製品と卵を使用しないメニューを調理します。アレルギーの原因物質が混入しないよう他の調理室から独立した室としています。



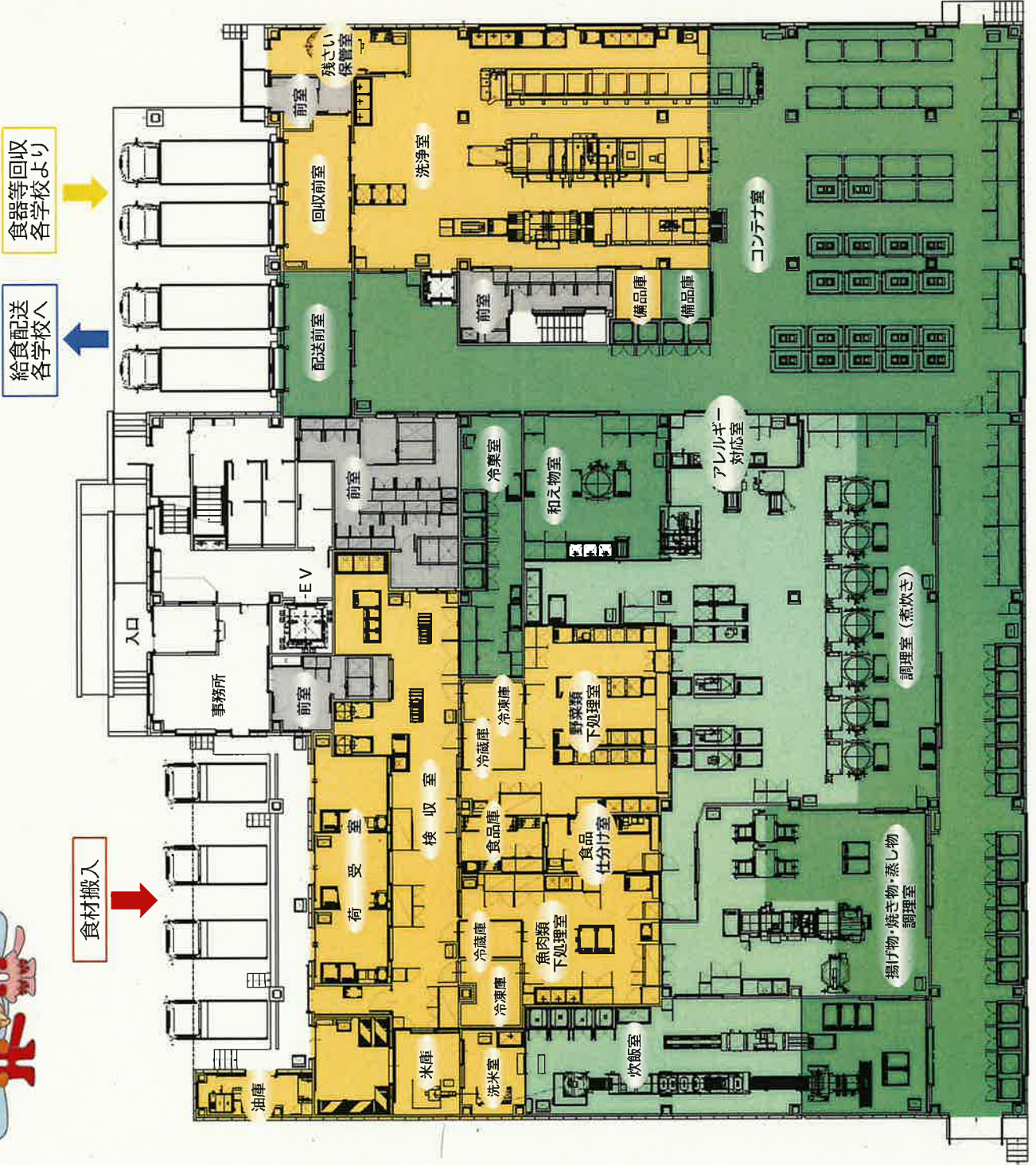
炊飯室

たつの市では原則週5回の米飯給食を提供しています。使用するお米は100%たつの市内で生産されたものを使用し、強力のお米ガス式連続式炊飯器で炊き上げます。



調理室（煮炊き）

カレーやみそ汁などを1釜で約1,000人分調理できる回転釜を7基設置しています。横一列に配置することで調理も衛生管理もしやすい環境を確保し、食の安全を担保します。



給食配送
各学校へ

食器等回収
各学校より

食材搬入