



いがっこ給食センター夢 完成

【所在地】伊賀市ゆめが丘7丁目9番地4 【構造】鉄骨造一部2階建 【床面積】1,869.89㎡ 【総事業費】9億2,190万円余り

市内10中学校の給食を調理する「いがっこ給食センター夢」が、本年4月に竣工しました。この施設は、2つの大きな目的をもって建設が進められてきました。

その1つは、市町村合併によっておきていたサービス格差の是正です。旧町村の6中学校では、学校給食が実施されておりましたが、旧上野市の6中学校では実施されていませんでしたが、このセンターが稼動することにより、市内全中学校で完全給食が実施されることとなりました。

もう1つの目的は、中学生の「食育」の推進です。食生活は豊かになったといわれるものの、朝食の欠食といった不規則な食事や偏食による栄養の偏り、食生活に起因する肥満などの問題を抱える生徒が増加しています。また、社会の変化に伴う家族の生活時間の多様化により、孤食が多くなり食を通じたコミュニケーション不足も指摘されています。こうしたことから、生徒に栄養バランスの取れた食事を提供し、健康と食を基調とした食育を担う中心施設としての役割もこのセンターに期待されているところであります。

学校給食Q&A

Q 1日に何食つくるの？

A 最大3000食の調理能力を備えています。4月の市内10中学校への配食数は、1日あたり2695食となっております。

Q 衛生管理は大丈夫？

A 食材検収・保管・下処理・調理などの作業区域が明確に室単位で区分された高度な衛生管理機能を持つドライシステムによる調理施設として建設されており、万全の衛生管理に努めています。

Q 中学校へ運ぶ途中に冷めてしまうのでは？

A 配送時間は約30分です。魔法瓶構造を持つ保温保冷食缶で配送しますから、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま食べる事ができます。

Q 給食費はいくらなの？

A 1カ月あたり4500円（1食あたり約255円）です。これは、全額食材の購入費に充てられます。



釜調理室

揚物・焼物調理室

炊飯室

【問い合わせ】 いがっこ給食センター夢
ハイ給食
☎21-8194

洗浄室



コンテナは高温湯を高圧噴射し、食器はかごに収納したままシャワーや気泡を利用して洗浄します。

揚物・焼物調理室

蒸す・焼くを効率的に行える焼物用オーブンと連続式揚物機で、焼きものや揚げものを調理します。



炊飯室



洗った米を配米機で送り、強火と弱火で炊いた米を蒸らした後、ご飯をほぐしてできあがります。

配送前室

給食を消毒した保温保冷食缶に盛付けし、食器類とともにコンテナに収めて中学校へ配送します。



釜調理室

蒸気で煮もの炒めものができる省エネルギー設計の蒸気回転釜で調理します。



下処理室

検収した食材を各部屋で調理するために野菜や魚・肉類に分けて下ごしらえを行います。



府中中3年生の給食を取材!

4月16日

Q. 学校給食はどうでした?

「おいしかったです」「カレーが甘口でした」「野菜が苦手なのでこれからちょっと心配です」



献立名	材 料	熱 量	たん白質	脂 質
カレーライス	豚もも肉、給食用精白米、おおむぎ、植物油、じゃがいも、セロリ、にんにく、生姜、玉ねぎ、にんじん	857 キロカロリー	29.4 グラム	22.8 グラム
フレンチサラダ	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、きゅうり			
いちご	いちご			
牛乳	牛乳			