

センター給食の開始に向けて

1. 学校給食センターの整備状況について

令和8年2月に建設工事を完了し、現在は各検査を実施しながら最終調整等の作業を行っています。今後、3月19日以降に順次リハーサル等を開始します。

(1) 建物外観の様子

- 衛生管理に配慮した食材搬入口、配送・回収口を備えるとともに、歩行者の安全にも配慮しつつ、スムーズな敷地内動線を確保しています。



建物外観写真（南側）



建物外観写真（東側）

(2) 建物1階の主な施設（煮炊き調理室・アレルギー専用調理室）

- 煮炊き調理室には幅広い献立実施が可能となるように400L釜を12台備えており、見学スペースから調理の様子が見えやすいように排気フードを設置しない設計にしています。
- アレルギー専用調理室内で調理を完結できる設備を備えるとともに、確実な作業のために専用の盛付室を配置しています。



煮炊き調理室



アレルギー専用調理室

(3) 建物2階の主な施設（見学スペース・献立試作室）

- ・ 見学スペースからは煮炊き調理室内での調理を直接見てもらえるとともに、回転釜を展示しています。
- ・ 献立試作室には新規献立の試作等を行うための調理台や、スチームコンベクション等の機器を備えています。親子料理教室などの取り組みにも活用していきます。



2. 学校給食センターの運営について

(1) 献立等

給食センターにおける献立は、これまでの自校方式の小学校と同じく、栄養教諭・市栄養職員・市調理員・学校管理職・市教委で組織する学校給食会に設置する献立委員会において作成します。

なお、献立内容は、いずれの小学校においても統一献立とし、中学校においても全中学校の統一献立とします。

(2) 物資調達等

学校給食会に設置する物資選定委員会において、可能な限り地産地消を推進する等の方針のもと、選定を行います。

(3) 食育

- ・ 小学校給食について、現在実施している小学校での食育を引き続き実施するとともに、各校の取り組みを給食センターでまとめ、これまでの食育をさらに充実します。
- ・ 中学校給食について、各中学校での給食担当教諭の配置、栄養教諭等の巡回指導、食育だよりや掲示資料（ICTも活用）、行事献立等、給食を生きた教材として食育の取り組みを推進します。
- ・ 学校給食センターの献立試作室や見学コース、研修室等を活用する他、調理の様子や生産者の声等の配信を行います。

(4) 食物アレルギー対応

これまでの小学校給食の対応を基本に、学級担任・栄養教諭・市栄養職員・養護教諭等が連携して行います。令和8年度の給食センターにおける食物アレルギー対応の対象者数は、保護者面談等の結果、約120名です。

3. 今後の予定について

- | | |
|---------------|---|
| 令和8年3月19日(木)～ | 順次リハーサル等開始 |
| 令和8年4月3日(金) | 学校給食センター開所式
・給食の試食も実施 |
| 令和8年4月6日(月) | 給食試食会(保護者対象)
・給食センターで実施
・各校での給食試食会は今後別途実施 |
| 令和8年4月13日(月) | センター給食提供開始 |