

新学校給食センターがオープン

～子どもたちに安全でおいしい給食を～



市では、これまで使用していた「橋本学校給食センター」と「高野口学校給食センター」の老朽化に伴い、9月に両センターを統合した新しい「橋本市学校給食センター」をオープンします。これからも、小中学生のお楽しみのも一つ「給食」をより安全に、よりおいしくお届けします。

【学校給食センター】

将来を担う子どもたちのために

●食物アレルギー対応

食物アレルギーのある子どもが、他の子どもたちと同じように給食を楽しめることを目指し、食物アレルギーに対応した専用調理室を設置しています。

食物アレルギーへの「対応基本方針・対応マニュアル」に基づき、献立にも充分配慮し、保護者と学校、医療関係機関、学校給食センターなどが情報を共有し、それぞれ連携を図りながら、安全・安心な給食の提供に取り組んでいきます。

●衛生管理の徹底

安全な給食を届けるために、一点目として、調理室の床を常に乾いた状態に保つ「ドライシステム」を採用しています。床に水を流さずに調理を行うこのシステムを導入することで、細菌の増殖を抑えます。



▲「はしぼう」の柄入りのお皿に盛られた給食。これには橋本市産の食材「杉尾の古代米」も使っています。

二点目として、施設内部を「汚れてもよい区域」と「汚れてはいけない区域」とに完全に分け、食材の搬入から調理、配送準備まで、食材や人の動線を交差させることなく、安全が保たれるように一方通行で調理を進めます。こうするために、食材だけを次の調理ラインに受け渡す「パススルー方式」を導入し、人が行き来する必要をなくし、人の移動がなくなることで衛生的な環境を維持します。

社会貢献のために

●エコへの取り組み

デイスポーター（厨芥処理）システムを採用し、ごみの減量によるエコへの取り組みを推進します。

このシステムは食材の使えない部分や残った給食を細かく砕き液状化した後、厨芥脱水機にかけることで、約30%の水分を除去することができ、ゴミ量の削減につながります。



▶ごみの減量のために今回導入された厨芥脱水機

●災害時の炊き出しに対応

災害時にお米の炊き出しができるように、お米の備蓄および発電機による電源の確保、受水槽に直接、蛇口を設置することで水の供給ができるようにしました。

また、ガスタンク付近に災害時用ガス栓を設けたことから、災害時にはそのガス栓からガスを使用することができ、おみそ汁や豚汁などの汁物の調理もすることが出来ます。

橋本市の「食育」UNUSUN

栄養士にインタビュー



橋本市は、柿やみかん、ひね鶏、鶏卵など特色ある地域の特産物に恵まれています。学校給食センターでは、これらの食材を身近に感じてもらえるよう地場産物の積極的な活用を図っています。

また、ニンジンや玉ねぎなどの野菜を作っている地域の人たちに協力をいただき、「地産地消」にも取り組んでいます。子どもたちに新鮮で安全な食材を味わってもらい、橋本市でこんなにたくさん野菜が作られているんだ！という驚きを届けたい一心で、給食運営を行なっています。

地産地消は、子どもたちに四季を味わってもらい、食べ物の旬を伝えることにもつながります。給食を通して、橋本市の豊富で魅力的な食材や、美しい日本文化に触れてほしいと考えます。



また、学校給食センターが行なっている食育の一つとして、「げんきっ子こんだて」があります。毎月、一つの献立を取り上げて、使われている地元食材の紹介や献立の由来、歴史などの情報発信に取り組んでいます。

また、子どもが地域の人たちに、さつまいも掘りやえんどう豆のさやむき体験をさせてもらったり、学校の給食に招待し、お話を聞かせてもらうなど、学校と地域の交流の機会も大切にしています。

子どもたちが地域に愛着と誇りを持ち、心豊かに成長してくれることを目標として、今後も橋本市の「食育」に取り組んでいきます。

施設見学のご案内

新学校給食センターでは見学エリアをより充実しました。研修室兼会議室の壁の一方を完全に開放することができ、その場で説明を受けながら、実際の調理工程も併せて見ることが出来ます。

また、炊飯工程を間近に見学することができるよう最も近い場所に専用の見学スペースも設けています。

見学時間など詳細は、お問い合わせください。

●問い合わせ

橋本市学校給食センター
TEL 391-2338



▲見学エリアから見た調理場の様子