



②



①



④



⑤



③

①温食などを作る回転釜 ②
1日最大350kgの米を炊ける
連続式ガス炊飯器 ③焼き・
蒸し調理ができるスチームコン
ベクションオープン ④サ
ラダやフルーツポンチなど冷
たい料理を作る和え物室 ⑤
食物アレルギーを持つ児童生
徒の給食を個別調理するア
レルギー食専用調理室

給食センターの設備の一部を
ご紹介いたします！



新しい給食センターから
安全安心な給食をお届けします！

昨年10月から進められてきた工事が終了し、市立北部学校給食センターが完成しました。9月から稼働を始める給食センターをご紹介します。

問 市立北部学校給食センター TEL 0994-31-0081



北部学校給食センター
おのうえ
尾上 所長

こんな機能を備えています

！自動開閉システム

調理場内は作業ごとに部屋が分かれ、自動ドアで仕切られています。足でセンサーを感知させ、手を触れずに開閉できるので衛生的です。



！エアシャワー

空気ので白衣に付着した異物を吹き飛ばす機械です。粘着ローラーも併用して、調理室への入室前に入念に衛生面のチェックを行います。



「安全安心」な学校給食のために

学校給食は、成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、望ましい食習慣を養うなどの目的があります。

今回完成した市立北部学校給食センターは、学校給食の充実と安全性の向上を目指して整備されました。学校給食衛生管理基準に合致した施設となっており、衛生面の配慮はもとより、様々な料理に対応するための設備や食物アレルギー対応のための専用施設も備えています。

北部学校給食センターは、串良町有里のオレンジパーク串良跡地に整備され、市内の7小学



鹿屋市立北部学校給食センター
●所在地 串良町有里 8078-5
●延床面積 1,991㎡
●構造 鉄骨造1階建
●調理能力 4,000食/日

校（笠野原小学校・寿小学校・寿北小学校・高隈小学校・大黒小学校・輝北小学校・細山田小学校）と4中学校（鹿屋東中学校・高隈中学校・輝北中学校・細山田中学校）の11校に給食を提供します。献立は2献立制となっており、11校を2つのグループに分け、異なる献立を作成。2献立制は1献立制に比べて、一つの献立当たりの食数が減ることで、様々な料理への対応や調理時間の短縮が図られます。また、安定的な食材の調達も可能になります。

最新の技術を取り入れ、子どもたちに安全安心でおいしい給食をこれから提供していきます。



子どもたちの将来の食生活のために

私たちが献立を作るうえで重要視するのはまず栄養で、子どもたちの成長のために栄養バランスの良い献立になるよう工夫しています。また、毎月19日前後には「かや食育の日」を設け、地元産や旬の食材を取り入れるようにしています。給食は楽しい食事の時間であると同時に、食育も目的としています。私たちが考える献立の組み合わせや量が、将来子どもたちが成長し自ら食事のメニューを考えるようになったときの参考となればうれしいです。



北部学校給食センターの職員