

すべての給食をおいしく温かく提供



提供方式を 見直そう 一から



て、毎日温かく提供すべての給食についどうすれば

には、完全に「食缶」くおいしく提供するすべての給食を温か 方式にするしかない







センター方式

拠点集約型調理場 (楠根小)











※令和7年4月運用開始予定(完成するまでは民間の調理場から配送)。



保温性が高い「食缶」で配送 するから温かい



食物アレルギーを持つ生徒には 小学校と同じように対応ができる



生徒に適した分量の調整ができる

市内で作っているから配送 教室で食缶から取り分けるので、 に時間がかからない

令和5年4月スタート! 中学校



振り返ろう

なぜ、中学校給食が冷たかったのか?

▼ 成24年度から、市立中学校すべてにデリバリー方式の給食を実施してい **──** ましたが、ランチボックスでの配送や、衛生管理上の理由などから、「冷た い」状態でした。



結果、令和元年度の残さ率(残す量)は約30%でした。



温かい給食の提供を開始

🕰 和元年11月中旬から、週2回「おかず」の主菜を保温性が高い食缶 **T** に入れて学校に運び、それぞれの教室で取り分けることで温かい状 態で提供し、汁物の日と合わせると、毎日、温かい給食が提供できるよう になりました。

生徒たちのた めにも改善し なければ!!!





