

多くの子どもたちに学校給食を 楽しんでいただくために

市長あいさつ

この度、本市の学校給食の拠点となる久喜市立学校給食センターが完成いたしました。ご協力を賜りました皆様方に対しまして、心より感謝申し上げます。

この学校給食センターは、徹底した衛生管理システムや最新の厨房機器を取り入れるとともに、より多くの子どもたちに学校給食を楽しんでいただくため食物アレルギー対応食専用の調理室を設けるなど、学校給食事業の充実につながるよう整備しております。

また、運営に当たりましては、これらの機能を十分に活用し、地産地消の推進と食物アレルギー対応食の提供に重点的に取り組み、安全で安心な学校給食を提供してまいります。

そして、「埼玉県一おいしい給食」の実現を目指し、学校給食を通じて本市の将来を担う子どもたちの健やかな成長を支えてまいります。

令和3年8月 久喜市長 梅田修一

最先端の厨房機器と徹底した衛生管理を実現。
地元新鮮食材を積極的に取り入れ、食物アレルギーにも対応
小・中学校に安全安心な学校給食を提供します。

最先端の厨房機器



煮炊き調理室 蒸気回転釜18台 SV ロースター 食物アレルギー食専用調理室

久喜市立学校給食センターの特長

特長1 徹底した衛生管理システム

- 食材の荷受けを野菜類、乾物・調味料、肉魚類に区分するとともに、施設を汚染作業区域と非汚染作業区域に明確に区分し、文部科学省が定める学校給食衛生管理基準を遵守した衛生管理を行います。

特長2 最新の厨房機器

- 最新の厨房機器を導入し、豊富な献立を提供するとともにおいしさにもこだわり、手づくり調理を積極的に行い、献立の充実を図ります。
- 保温・保冷性能に優れた食缶を導入し、温かい料理は温かい状態で、冷たい料理は冷たい状態で提供します。

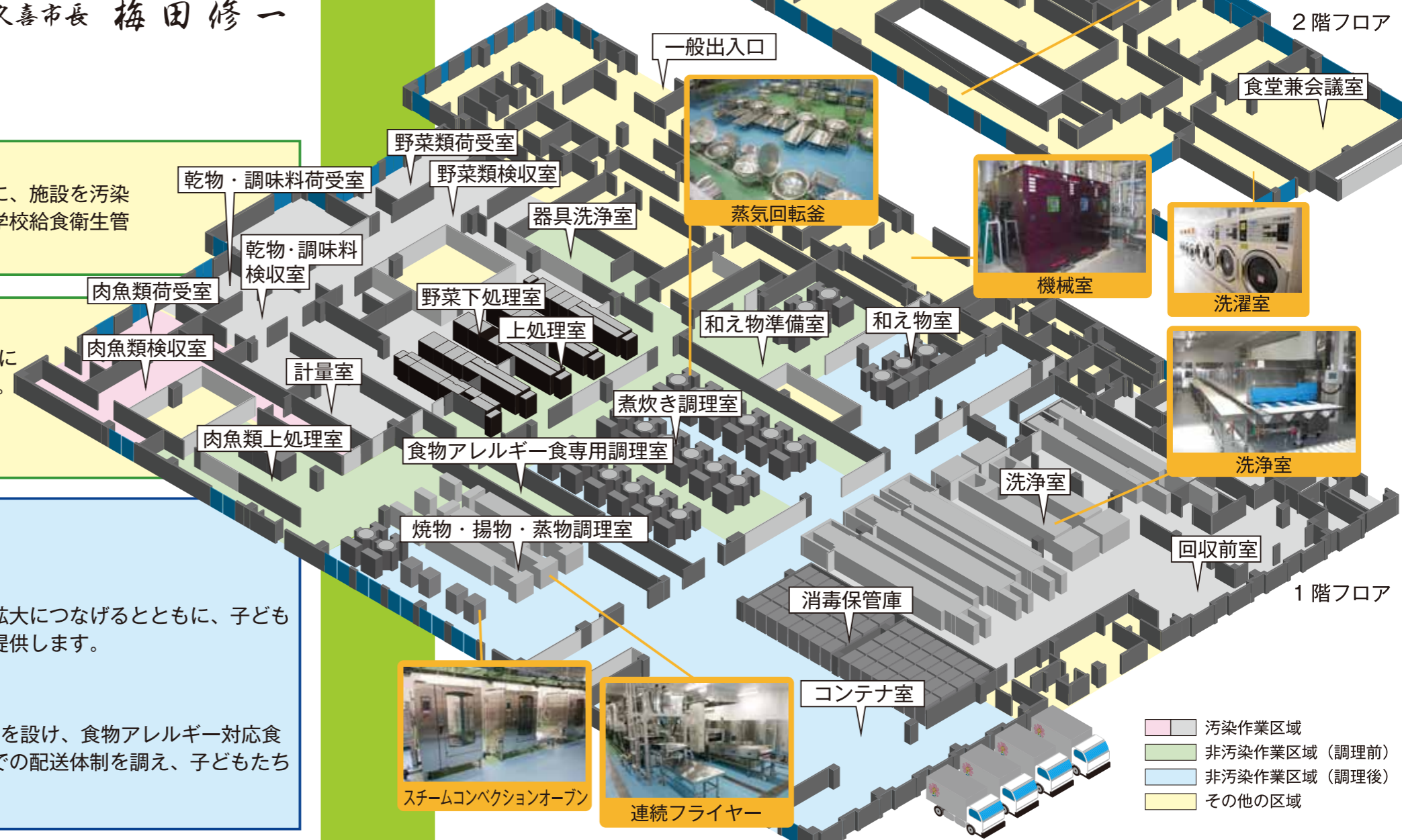
重点取組

重点取組1 地産地消の推進

- 久喜市産農産物を積極的に取り入れ、市内生産者の生産や販路の拡大につなげるとともに、子どもたちに地元で採れる新鮮で安全・安心な農産物を使用した献立を提供します。

重点取組2 食物アレルギー対応食の提供

- 最大100食の調理が可能な食物アレルギー専用の調理室と盛付室を設け、食物アレルギー対応食の専任調理員を配置するとともに、学校給食センターから学級までの配送体制を調べ、子どもたちに安全・安心な食物アレルギー対応食を提供します。



汚染作業区域
非汚染作業区域（調理前）
非汚染作業区域（調理後）
その他の区域