



都南学校給食センターに代わって



盛岡市 学校給食センター 完成!

県内最大規模で1日最大8500食の学校給食を調理できる、盛岡市学校給食センターが完成しました。

老朽化した都南学校給食センター(東見前8)を建て替え、新施設では、ミルクだけの給食の解消やアレルギーなどに対応。4月から新たに盛岡地域の市立中学校4校も加え、手をかけ心を込めた学校給食を届けます。

安全・安心で、最新の高性能な厨房設備を使い、温かく栄養バランスとおいしさを備えた給食を提供する新しいセンターの特徴を紹介します。

☎学務教職員課 ☎601-3712

栄養バランスがとれ、温かくて、おいしい給食



施設概要

所在地: 向中野字幅164-4
延床面積: 4656.88^{平方}米
提供食数: 1日当たり最大 8500食
対象校: 小学校: 見前小、飯岡小、羽場小、永井小、手代森小、津志田小、見前南小、都南東小、向中野小
中学校: 河南中、仙北中、城東中、大宮中、見前中、飯岡中、乙部中、見前南中

新しい給食センターのここがすごい!

🔪 コロッケを1時間で3000個作れる!

高性能な厨房機器を導入し、豊富な献立を提供します。

調理機能を紹介!

- 連続揚物機: 揚げ物を1時間で約3000個調理することができ、表面はカリッと、中はジューシーに、うま味を逃さず仕上げます
- 煮炊き調理室: 野菜炒めやみそ汁、カレーなどを1台で約1000人分調理できる回転釜が13台あります
- スチームコンベクションオープン: 熱風と蒸気を利用し、焼く、蒸すなどの調理を1台でこなし、いろいろなメニューに対応します



蒸気式の回転釜が13台!

🔪 アレルギー専用調理室で安心な給食を

卵・乳・エビ・カニ・ソバ・落花生の6品目を使用せず、対象児童・生徒が食べられない献立を一人一人アレルギー対応食に変更して提供します。献立ごとに1日最大85食を作れ、調理後は、個別容器に盛りつけて各学校に配送されます。



アレルギーは混入させません!

🔪 調理場は衛生管理を徹底します!

調理場は、床を水でぬらさないことで衛生的に保ちます。調理作業は衛生管理を徹底し安全・安心な給食を提供します。

調理員が調理場に入るときは、強風を全身にあてることでほこりなどを吹き飛ばし、洗浄後の食器は室内が90℃以上になるコンテナ消毒室で乾燥・消毒し、衛生的に保管します。



熱風で乾燥・消毒!

🔪 見て体験して食べて 盛岡の食育拠点に!

2階の食育展示ホールと多目的室で食育の体験ができます。

多目的室では、最大70人の研修と、大きな見学窓で迫力のある煮炊き調理の様子や、モニターで各調理室の映像の見学ができます。また、VRを活用した回転釜調理体験や、大型スクリーンに投影する盛岡の四季をイメージした食育映像など、充実した食育コンテンツが体験できます。



スクール形式で学ぶ

施設の見学もできます!

児童生徒をはじめ、PTAなど、食育に興味がある人はぜひ見学にお越しください。☎市学校給食センター ☎601-8404

栄養士さんに聞きました

新しい給食センターでは、今まで作れなかった和え物を作れたり、地元のフルーツを提供したりできるようになります。栄養をしっかり考えた「見て楽しい、食べておいしい」給食を子どもたちに食べてもらえるようにがんばります。



栄養士の皆さん

子どもたちからの期待の声

新学期からみんなと同じ献立で感想を共有できるのが楽しみ!

栄養が考えられた給食なので、苦手なものも頑張って食べたい!



佐藤 葉月さん (大宮中3年)

裏綿 咲冬さん (大宮中3年)

今月号の「もりけんに挑戦」はお休みしました

広報もりおかへのご意見をお待ちしています
アンケート専用フォームから、特集や各記事への意見をお寄せください。あなたの意見が広報もりおかを育てます。



編集後記

まちなかを歩くと、中津川を通り抜ける風、町家の格子、珈琲屋の焙煎の香り—好きなのは数えきれません。盛岡に住んでいることに、幸せを感じる今日この頃です(阿部)

地球環境に配慮したインキを使用しています。