

令和5年度2学期から個別食器を使用します！

現在、国立市の小学校給食では、ワンプレートの角ランチ皿を使用しています。持ち運びが便利な反面、食べにくい、食事マナーを身につけるのに適していない、ということが課題となっています。これらの課題を解決するため、**令和5年度2学期からの新学校給食センター開設のタイミングで個別食器に切り替えます。**主菜と副菜のお皿を分けたり、カレーライスや麺類を丼で食べたりなど、より家庭の食事に近いスタイルで、学校給食を提供します。

現在使用している食器の一例（2022.11.25 カレーライスの日の給食より）



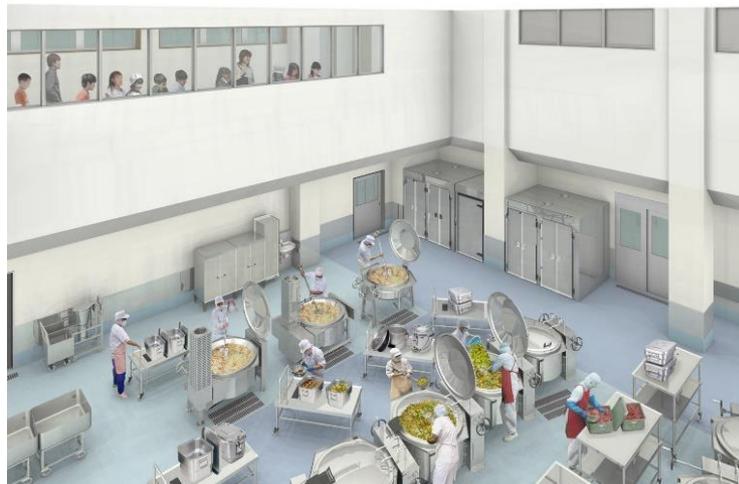
予定している個別食器の一例



～ 裏面もご覧ください ～

新しい設備の紹介 ～煮炊き調理室編～

5000食以上に対応できる11台の蒸気式回転釜が設置された、調理場のメインエリアとなります。汁物、シチュー、カレー、炒め物、煮物などを調理します。2階の見学通路から調理作業を見ることができます。



※新しい設備の写真、画像はイメージです。実際の新給食センターのものではありません。

新しい設備の紹介 ～和え物調理室編～

現行の給食センターにはない、和え物、サラダ、果物などの専用の調理室です。

専用の部屋があることで、現在提供することのできない生野菜やカット果物、手作りドレッシングでの和え物などを提供できるようになり、より幅広い献立となります。

配送直前まで専用の冷蔵庫に保管しておくことができるので、冷菜を冷たくおいしく食べることができます。

