

令和5年2学期より食物アレルギー対応食の提供を開始します！

現在は、施設・設備的な課題により、食物アレルギー対応食の提供を行うことができておらず、毎日の献立に含まれる食物アレルギー物質の資料を提供することしかできていません。食物アレルギーを有する児童生徒にも給食時間を楽しく過ごしてもらうため、**令和5年2学期から**オープンする新しい学校給食センターでは、開所当初から食物アレルギー対応食の提供を行います。

食物アレルギー対応食の**専任調理員**を置き、**調理機器も専用**のものを用意することや、給食の調理を受託する民間事業者がすでに他自治体で行っている経験を生かすことで、アレルゲンの混入を防ぎます。**開所当初は、2品目（卵・乳）**を対象とし、除去食（原因となる食品を除いた食事）の提供を行いますが、**状況に応じてえび・かにをはじめとした対象品目の拡大**と、代替食（除いた食品の代わりに食べられる食品を使用した食事）の提供を進めていきます。

食物アレルギー対応食献立の例（イメージ）

①除去食

品目	献立の例	除去食の例
卵	かきたま汁	卵抜きのすまし汁
乳	ポターージュスープ	野菜スープ

②代替食

品目	献立の例	代替食の例
卵	厚焼き玉子	つくね
乳	クリームシチュー	カレースープ



1食ずつ丁寧に確認します

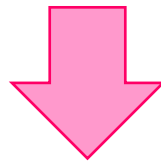


専用の保温食缶（イメージ）

新しい設備の紹介 ～炊飯室編～

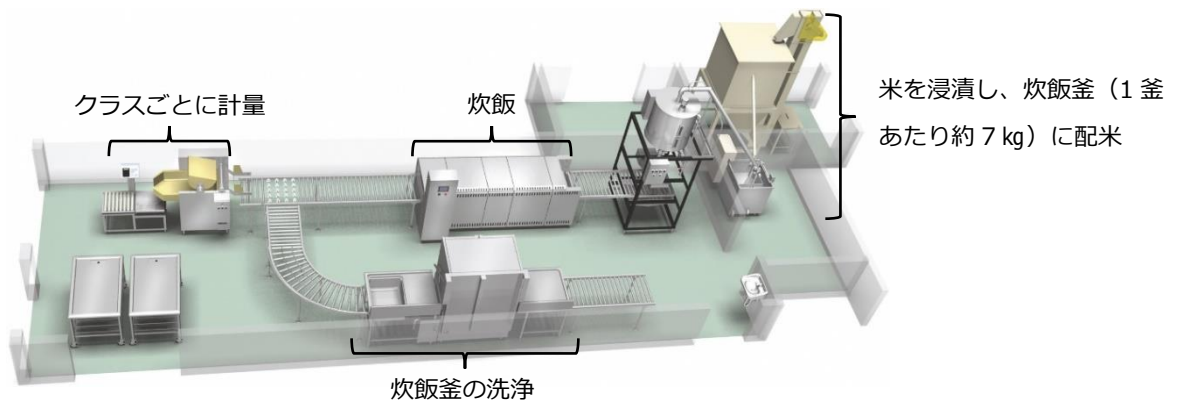


現在の給食センターでは、写真の回転釜を使用して、釜一つあたり 500～800 人分のご飯を炊いています。長さ 120 cmのしゃもじを使って、調理員がグルグルかき混ぜながらご飯を炊きます。一度に最大 70 kgのご飯を炊くため、一部炊きムラができてしまうこともあります。また、特に夏場は冷房がないこともあり、かなりの重労働になっています。



新しい学校給食センターの炊飯室では、下のイメージ図のような炊飯システムを使用し、約 5,000 食分のご飯を炊きます。

米の計量から炊飯、ほぐす工程までがシステム化され、極めて少人数で作業することができ、調理が効率化されるとともに、現在と比較してふっくらした炊きムラのないおいしいごはんが提供できるようになります。



新しい学校給食センターのおいしいごはんにご期待ください！！

【お問い合わせ先】新学校給食センター開設準備室 ☎042-576-2111 (内 325)