○学校給食衛生管理基準の徹底

・汚染（食材下処理等）区域と非汚染（調理）区域を区分

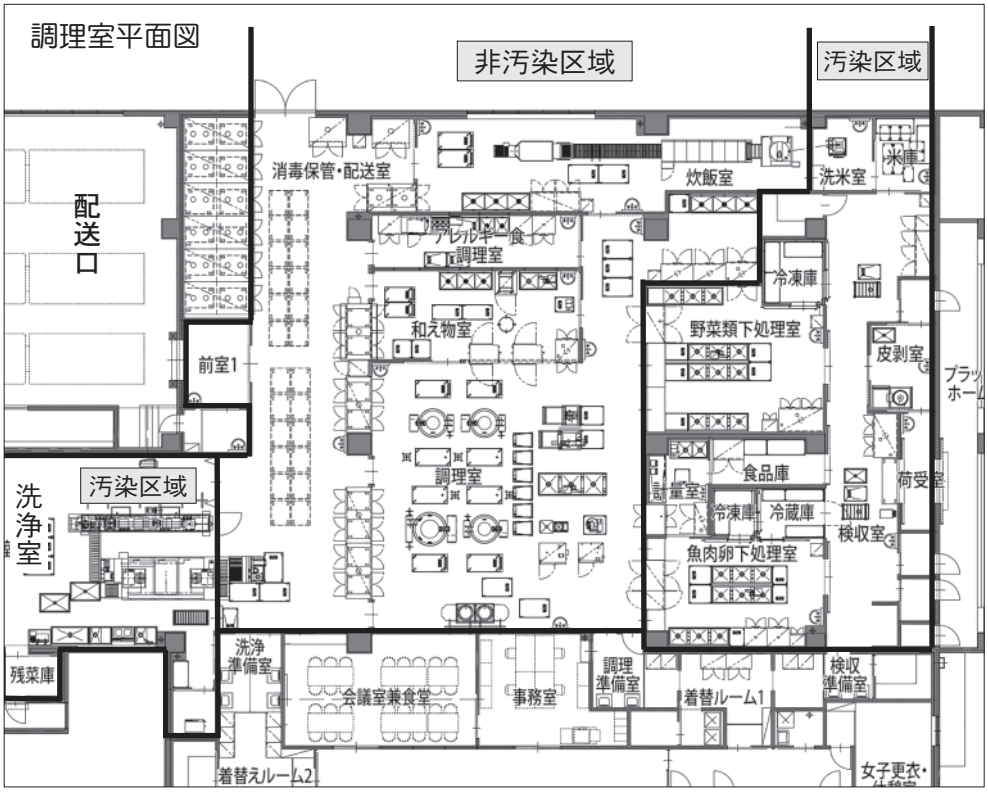
・調理員動線と食材動線の確立

・床面が常に乾いた状態で調理し、はね水による汚染や湿度上昇を抑制する「ドライシステム」を採用

・オール電化による適正な温度・湿度管理

○調理室の見学が可能

・会議室兼食堂には、調理室内を見ることができる見学窓を設置



○環境に配慮した施設

・建物の高断熱化、熱交換型の換気方式を採用するなどして省エネルギーに取り組み、環境への負担を低減

※給食センターについては、安平町教育委員会（☎㉕２０８３）までお問い合わせください。

◀調理機器の充実

①食品に細菌が繁殖しやすい30度～50度の危険温度帯を速やかに冷却させる「真空冷却機」の導入

②熱風と蒸気を単独または同時に利用して「焼く・蒸す・煮る」などが出来るスチームコンベクションオーブン（多機能加熱機）を導入

③容量200リットルの回転釜は、汁物だと1度に最大700人分の調理ができます。

②スチームコンベクションオーブン

③回転釜

◀食物アレルギーへの対応

・調理室内には、アレルギー対応食の専用調理室を設置、アレルギー食担当の栄養士を採用

新給食センターを公開

2月27日、新学校給食センターの見学会に、町民の方や関係者など約90名が訪れ、一般家庭では見ることがない最新の大きな調理設備を見て、「何食分の調理が可能なのか」と職員に質問するなど高い関心が寄せられていました。

調理室は、汚染区域と非汚染区域に区分され、白衣や靴の着替えを徹底するなど学校給食衛生管理基準の順守に務め、安心安全な学校給食の提供を行う準備が進められています。