新しく三好市学校給食センターがオープンしました。

施設の老朽化などの理由から、池田学校給食センター・井川学校給食共同調理場・山城学校給食共同調理場の３施設を廃止して、三好市学校給食センターを新しく建設し、平成 28 年 4 月 7 日より給食の提供を開始しております。

市内には、他に三野学校給食センター・下名学校共同調理場・東祖谷学校共同調理場の施設があります。従来の施設は、見学できる設備がありませんでしたが、市民の皆様に学校給食センターを知っていただき、学校給食への理解を深めて貰うため見学できる施設を設けております。

施設見学を希望される方は、**見学許可申請書**を三好市学校給食センターに提出ください。

（見学希望受付　８月～）

三好市学校給食センター
〒778-0020
徳島県三好市池田町州津滝端 1271 番地 1
TEL　0883-72-0738　　FAX　0883-72-0938

≪新しい施設の特徴≫

・汚染区域と非汚染区域を完全に区分し、ドライシステムの調理場を整備しました。
・食物アレルギーに配慮した、アレルギー専用調理室を設けました。
・温かいご飯を提供できる炊飯施設を設けました。
・食に関する指導を充実させるため、多目的ルーム及び調理業務が見学できる通路を設けました。

施　設　紹　介

①検収室（肉・魚）

納入された食材の規格・数量・品質・温度等を点検します。

②野菜下処理室

食材の洗浄や皮むき等の下処理をします。

③　アレルギー調理室

食物アレルギー専用の調理室です。
特定のアレルゲンを調理室に入れずに調理します。

④和え物室

茹でた食材を真空冷却機で冷やして、和え物やサラダを調理します。

⑤調理室

蒸気回転釜や揚げ物機を使い調理します。

⑥炊飯室

洗米・炊飯・計量までの工程を自動化した炊飯システムで行います。

⑦洗浄室

使用後の食器・食缶・コンテナ等を洗浄します。

⑧残菜処理室

機械で残菜を処理し、廃棄物を減らします。

⑨多目的ルーム

親子食育教室や食育推進の講座等に使用します。

⑩見学通路

2 階見学通路から調理室の様子を見学できます。