

見学会の現場レポート

市長はじめ職員、議員、教育委員会、教職員、保護者などが参加しました！施設内でどのように給食が調理・配送されるかのぞいてみましょう。

こちらの調理場では他自治体へ配送される分の調理と交わらないよう、太宰府市専用の器具などで食材が保管、調理されます。



《下処理室》

野菜や果物の下処理は3層のシンクを通して洗浄し調理室に運びます。葉物野菜は1枚ずつバラバラにし、虫などの付着がないかチェックします。

★工夫ポイント★

3層シンクの上部は天窓があり、明るくなっているため、異物などを見つけやすくなっています。



《調理室》

- ①太宰府市専用の回転釜が4基あり、汁物、炒め物、煮物などの調理を行います。スパテラという大きいヘラでかき混ぜます。
- ②スチームコンベクションオーブンを使用し、蒸す、焼く、煮るなどさまざまな料理に対応します。
- ③真空冷却機を使用し、熱を通したものを一気に冷やすことで、和えものなどを衛生的に提供します。

★工夫ポイント★

釜はすべて蒸気の熱で調理します。蒸気の釜は大量の調理を短時間で行うことができ、焦げにくいというメリットがあります。また、アレルギー専用の部屋を完備し、安全にアレルギー食が提供できるようにしています。



《積込室》

配送用のコンテナ、食器や食缶などが消毒・保管され、出来上がった給食をコンテナに積み込み、専用のトラックで各中学校へ配送します。



《洗浄室》

各中学校から返ってきた食器や食缶は専用の洗浄機で洗います。食器類とかご、食缶別に分け、しっかり洗浄します。洗浄された食器などは熱風で乾燥し、衛生的に保管します。

参加者の声

担当者の説明を受け、衛生的に管理されていることがわかりました。生徒たちに安全安心な給食が提供されることを楽しみにしています。

「食べっと通信」のバックナンバーは市ホームページ(ページID:25620)へ



食べっと通信

太宰府市立中学校完全給食について

問い合わせ 学校教育課 義務教育係(☎内線458)

ページID:25807、25620

本市待望の中学校完全給食は令和6年1月10日(水)からスタートする予定です。8月2日(水)には調理・配送などを委託する株式会社日米クックの新しい調理場「太宰府セントラルキッチン」が太宰府市水城に完成し、開始に向けて大きく前進しました。翌3日(木)には施設の見学会が行われました。

今回の食べっと通信では、見学会当日の様子や中学校完全給食の実現に携わる人たちの思いをレポートします。



太宰府セントラルキッチンが完成しました！

(日米クック新調理場)



8月2日完成!!

太宰府市分
1日2500食
調理



太宰府市より

本市の念願でありました中学校完全給食がいよいよ来年1月10日より始まる予定ですが、その大きな一歩と致しまして新調理場が市内に完成しました。

(株)日米クック太宰府セントラルキッチンと名付けられた新調理場の内覧会では最新の設備が披露され、安心安全おいしい給食への期待が膨らみます。

また、本市内への新たな調理場誘致を実現できたことは、法人税や固定資産税、水道使用料金、新規雇用などの経済税収効果の向上にもつながります。

今後は学校での受入体制の確認や運用についてのリハーサルなどを行い、円滑に導入ができるよう努めますので、開始までもうしばらくお待ち下さい。



太宰府市長 楠田大蔵

調理・配送などを委託する(株)日米クックより

弊社創業70周年の年に、「令和の都だざいふ」に新施設を構え、温かい給食を皆さまにお届けできることに大きな喜びと責任を感じております。

経営理念「食事は愛」の言葉を胸に、精一杯の愛情を注ぎ安全安心の給食提供に努めます。



(株)日米クック 西村 健二 常務取締役支社長

給食を提供できる日を従業員一同とても楽しみにしております。安全安心を第一に考えた給食をお届けできるように頑張っております。



(株)日米クック 山口雄太 センター長