



食べっと通信

令和5年8月25日発行



太宰府市立中学校完全給食について

本市待望の中学校完全給食が令和6年1月10日(水)からスタートします。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ました。8月3日(水)、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)



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、「令和の都だぞいふ」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 傘田 園一 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います。



(株)日米クック やまぐち ゆうた 雄太 センター長

裏面もあります



(株)日米クック太宰府セントラルキッチン

見学会が行われました。 令和5年8月3日実施



楠田市長をはじめ、議員、教育委員会、教職員、保護者などが参加しました！

他市町の調理と交わらないよう、太宰府市専用の区分（器具等）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のチェックをします。

★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、異物等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、煮るなど様々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、和え物など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、また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》

各中学校から帰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、食缶に分け、しっかり洗浄します。洗浄された食器等は熱風で乾燥し、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！

★中学校給食試食会（保護者対象）のご案内（予告）★

令和5年12月22日に中学校生徒保護者対象の試食会を実施予定です。

申込方法などの詳細は次回以降の「食べっと通信」に掲載します。



※写真はイメージです

実際に提供される給食を食べてみませんか？



「食べっと通信」の
バックナンバーはこちら→



《問い合わせ先》

太宰府市教育委員会
学校教育課 義務教育係
TEL 092-921-2121（内線458）

