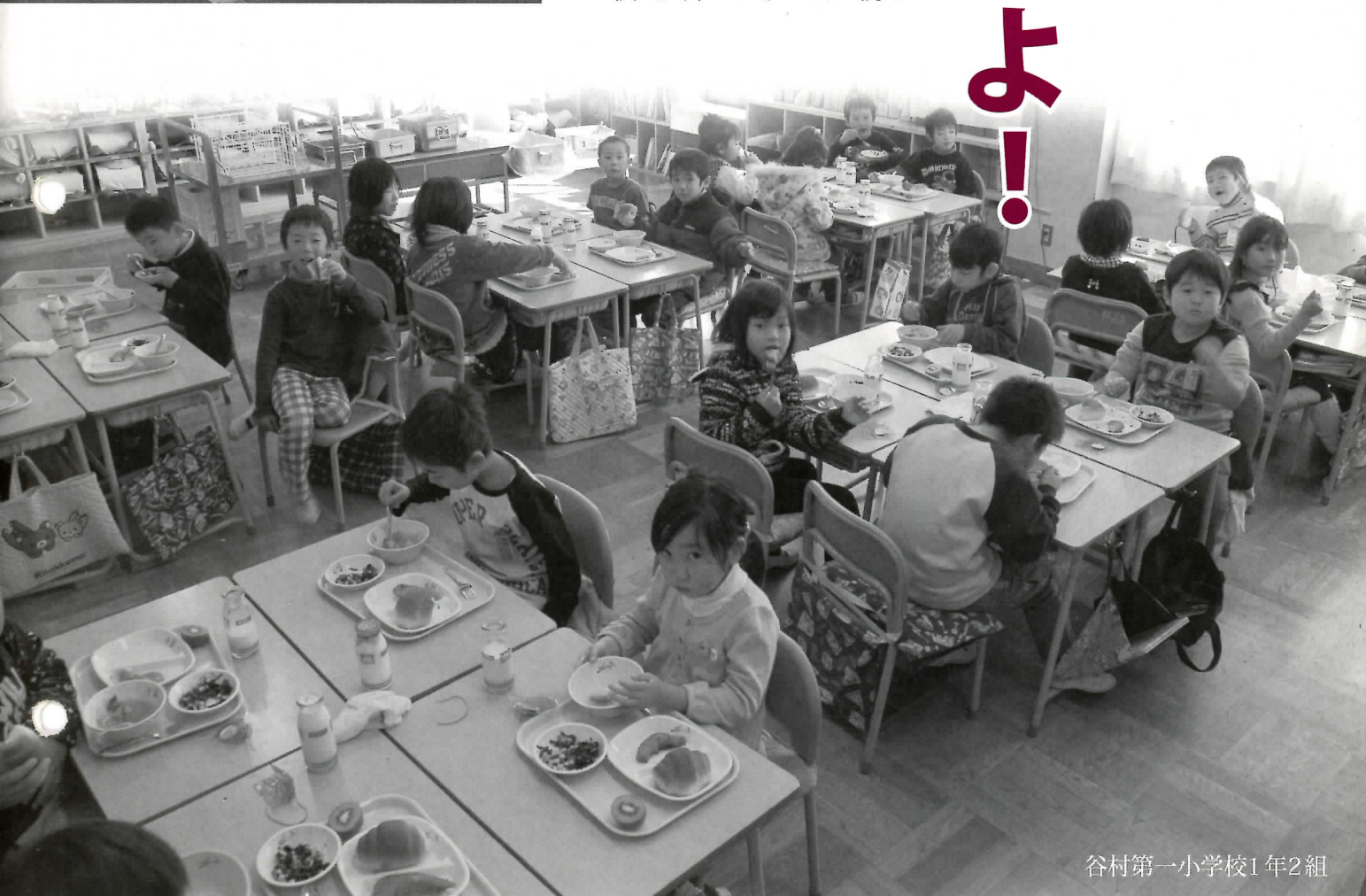


新しい学校給食センターが、
おいしくて、安全・安心な
給食を届けます。

給食、 おいしいよ！

8月20日、市内の2つの学校給食センターと、谷村第一小学校単独調理場が統合され、夏狩地区に新しい学校給食センターがオープンしました。

この新しい学校給食センターになってから、12月で1つの学期を終えました。今回は、新しい学校給食センターを紹介しながら、子どもたちが毎日食べている給食がどのように管理・調理され、提供されているのかを紹介します。



谷村第一小学校1年2組

2つの学校給食センターと 1つの調理場を1つに統合

市内には今年度当初まで、2つの学校給食センター（中央学校給食センター、東桂学校給食センター）と、各学校ごとの学校単独調理場が5つありました。このうち、2つのセンターと谷村第一小学校の学校単独調理場が1つになり、新たに「都留市立学校給食センター」が設置されました。

新しい学校給食センターは、都留第一中学校、都留第二中学校、東桂中学校、谷村第一小学校、谷村第二小学校、都留文科大学附属小学校、東桂小学校の7校分の給食を調理しており、およそ2,300食の給食を毎日提供しています。

徹底された衛生管理

調理の過程において、一番注意すべき点はなんといっても「衛生管理」です。子どもたちに毎日安全でおいしい食事を提供するため、徹底した衛生管理が図られています。

調理場への入口には、手洗い場、エアシャワー（風によってホコリなどを吹き飛ばす装置）が備え付けられており、外からの汚れなどを持ち込まないようにになっています。また、魚、肉などの生鮮材料を下処理する区域と、実際の調理をする区域、そして、学校から回収してきた使用済食器を洗浄する区域などが細かく分けられており、こ