

特集

新・学校給食センター始動！

問教育総務課 学校給食グループ ☎ 72-4610



学校給食センターが生まれ変わりました

小郡市立学校給食センターは、昭和46年に当時の衛生管理基準を完備した施設として設置され、55年間、学校給食の提供を行ってきました。

当初は小学校、中学校ともに学校給食センターから給食を提供していましたが、その後、小学校8校は各学校の給食室で調理する自校方式に変更。令和2年度からは、中学校5校分の給食を学校給食センターから提供してきました。しかし、施設の老朽化が進んだことを受け、新しい学校給食センターの建設事業が始まりました。

新しい学校給食センターは、小郡市で初めてPFI方式を導入して整備しました。

PFIとは、施設の整備や運営に民間のノウハウや資金を活用する仕組みです。学校給食センターでは、設計・建設から給食調理、施設・設備の維持管理までを一括して民間の事業者が担っています。

献立の作成や食材の選定・購入などは引き続き小郡市が行い、事業者と連携しながら学校給食を提供していきます。



解体前の旧学校給食センター（令和8年6月撮影）



旧学校給食センター内での調理の様子

新学校給食センターの特色

新しい学校給食センターには、これまでの学校給食センターにはなかった、さまざまな機能が備わっています。

今回は、その中でも特に注目していただきたい設備を紹介します。

立体炊飯器

約2,000人分のご飯を炊くため、7台の立体炊飯器を設置しています。こどもたちが好きな味ご飯(炊き込みご飯、わかめご飯、チャーハンなど)も作ることができます。

炊き立て
ご飯♪



スチームコンベクションオーブン

焼く、煮る、ゆでるなど、さまざまな調理ができる多機能オーブンです。

小郡市ではこれまで小学校の給食室で使用していましたが、今回、学校給食センターにも初めて導入しました。

今後は、新しい献立にも挑戦していきます。



9月15日には
タンドリーチキン
を提供！



食物アレルギー対応食調理室

食物アレルギーに対応した給食を作る専用の調理室です。学校給食センター内のさまざまな調理機器を小型化したものを集約しており、これまで以上に多様なアレルギー対応食の調理が可能になりました。

市のアレルギー対応の基準に沿って、安全を第一に、アレルギー対応食を提供します。



天吊り式消毒保管機

各中学校から戻ってきた食器は、洗浄した後、食器用コンテナに詰め込みます。コンテナを天吊り式消毒保管機の下にセットすると、熱風で食器を乾燥・消毒します。

学校給食で使用する食器は、毎日熱風消毒を行っています。



始動初日の給食

夏休み期間中に給食提供に向けた準備を進め、9月1日、いよいよ給食の提供が始まりました。

当日の献立は「ナン、牛乳、ひき肉カレー、ドレッシングサラダ、お祝いゼリー」です。新しい学校給食センターの給食を前に、生徒たちの笑顔あふれる時間となりました。

いただきます！



食器には小郡市のシンボルマークをあしらったオリジナルの柄を採用しています。食器の柄やトレイの色、箸の色は中学生へのアンケートを基に決定しました。

食缶も新しくなり、これまで以上に温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま運ぶことができるようになりました。



7月23日には学校関係者や地域の方々などを招き、竣工式と内覧会を実施。

内覧会では、各中学校の生徒代表も参加し、普段は関係者以外立ち入り禁止の調理室内を見学したほか、実際に使用する調理器具を使った体験を行いました。



調理器具って大きくて重い！





▲EVトラック



▲受水槽



▲移動式煮炊き釜



● 環境への配慮や災害にも対応 ●

新しい学校給食センターは、環境に配慮し、災害時にも活用できる施設として整備しました。

給食を配送するトラックには電気自動車(EV)を導入し、環境負荷の低減を図っています。また、災害時には非常電源として使用できるほか、物資の運搬などへの活用を想定しています。

このほか、貯水槽機能を付加した受水槽や防災倉庫、かまどベンチ、マンホールトイレを整備し、移動式煮炊き釜を配備するなど、災害時に必要な機能を備えています。

施設内には見学室兼会議室を設けており、調理風景の見学や学校給食に関する研修などに活用する予定です。

学校給食センターは、単なる給食調理施設ではなく、学校給食を通じた食育の場として、また、地域防災の拠点として運営していきます。

見学が できます

学校給食センターの見学を希望する場合は、七夕出前講座にお申し込みください。
なお、調理室への立ち入りはできません。調理室の様子は、見学室からご覧いただけます。

- 対 象：**市内に在住・在勤・在学の原則10人以上のグループ・団体
見 学 料：無料
申込方法：給食センター窓口にて申込書を提出 ※申込書は市ホームページで取得できます
申込締切：見学予定日の1か月前



市ホームページ

学校給食センターが新しくなって

私は、学校給食センターに勤務して10年目になり、現在は中学校の給食を担当しています。勤務し始めた頃の学校給食センターでは、小学校3校、中学校5校の学校給食を調理していました。当時はすでに老朽化が進み、さまざまな課題を抱えていましたが、調理員の方々と工夫をしながら給食の提供を6月まで行ってきました。

今回、学校給食センターが新しくなったことで、これまでの課題が改善され、より徹底した衛生管理のもとで給食を提供できるようになりました。

また、これまで一部に限られていたアレルギー対応も、さまざまな対応食を提供できるようになり、設備の充実によって提供できる献立の種類も増え、嬉しく思います。

中学生は身体の成長が著しく、日々の食事による栄養摂取が大切な時期です。学校給食が生徒たちの成長を支え、「生きる力」を育むための生きた教材となるよう、新しい献立にも挑戦したいです。事業者と協力しながら、安全でおいしい給食を提供し、生徒たちの学びの機会を充実させていきたいです。



栄養教諭
石橋 菜々子 先生