

令和5年9月 三次市三次学校給食センターの給食が始まります！ 安全安心な給食を提供します

9月1日から、新たに整備した三次市三次学校給食センターから給食を提供します。
三次学校給食センターは、学校給食衛生管理基準を満たし、最新の設備を導入した約4,000食を提供できる施設です。

安全・安心を第一に、旬の食材、地元の食材を取り入れ、成長期の子どもたちに栄養バランスの取れた給食を提供します。

施設概要

名称：三次市三次学校給食センター
所在地：三次市四拾貫町10145番地1
床面積：約3,000㎡



提供校

旧三次市内の小学校12校、中学校5校

河内小学校、三次小学校、粟屋小学校、十日市小学校、八次小学校、酒河小学校、
清河小学校、神杉小学校、田幸小学校、和田小学校、川地小学校、川西小学校、
三次中学校、十日市中学校、塩町中学校、川地中学校、八次中学校

※専用配送車で各学校へ配送します。

給食内容

ごはん/パン、おかず（2～3品）、牛乳

※文部科学省が示す「学校給食摂取基準」に沿って献立を作成します。

給食費

1食あたり 小学校250円、中学校280円



食器と食缶

新しい食器と食缶で給食を提供します。

- ・食器はPEN樹脂で、安全で傷がつきにくく耐熱性に優れた材質です。汁椀には、三次市のキャラクター「きりこちゃん」の図柄が入っています。
- ・温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま学校へ届けることができる保温食缶を使用します。

食物アレルギーへの対応

安全性を最優先とし、原因食品の完全除去対応とします。

- ・対応食品は、特定原材料28品目、うるち米（主食となるもの）、魚類（主菜となるもの）、果物類、デザート類を基本とします。※可能な範囲での代替対応とします。
- ・調理中に食物アレルギー物質が混入しないよう、他の献立と完全に分離した専用調理室で調理します。
- ・アレルギー対応分の食器や食缶を明確に区分し、洗浄も専用の機器で行います。

衛生管理（食中毒防止・感染症対策）

- ・入荷⇒下処理⇒調理⇒配缶を一方向で行い、食品の汚染による食中毒や異物混入を防ぎます。
- ・調理場の床を濡らさない「ドライシステム」により、細菌の繁殖を防ぎます。
- ・菌やウイルスが付着した食缶などを特別に洗浄する消毒室を設け、調理場内に菌やウイルスを持ち込まないようにします。



アレルギー調理室



煮炊き調理室



食器