

子どもたちに 安全・安心 な おいしい給食 を



**9月1日
提供開始！**

土浦市立学校給食センター

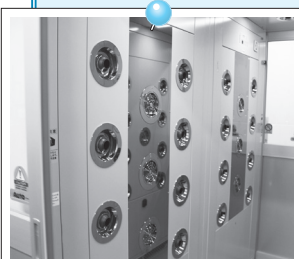
施設の老朽化などの理由から、これまで市内に2か所あった学校給食センターを統合・廃止し、9月1日から新しい学校給食センターで作った給食の提供を開始します。最新鋭の設備が導入された新しい学校給食センターの特徴などを紹介します。

問学校給食センター(☎846-2601)

新しい学校給食センターの「ここに注目！」

その1

徹底した衛生管理！



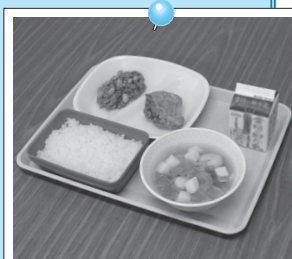
エアシャワー室も完備！

細菌の繁殖を抑制するため、床を湿らせない「ドライシステム」を導入しています。また、食材の搬入から下処理、調理する部屋などを明確に区分け(ゾーニング)することで、人や食材の流れを衛生的に管理しています。

その2

県内最大規模の給食提供数！

市内すべての公立幼稚園、小中学校、義務教育学校の給食(1日最大1万2000食)をこの施設で調理します。献立は毎日3種類。交差汚染を防止するため、調理工程を一方通行とし、最新鋭の調理機器も導入しています。



食器もリニューアル☆

その3

アレルギー除去食にも対応！



専用の調理室で安心◎

食物アレルギーを有する子どもたちが安心して給食を食べられるよう、専用の調理室を設けています。除去するアレルゲンは「乳」と「卵」の2種類(同時除去)で、令和3年1月から提供開始を予定しています。

その4

食育活動を推進！

センターの2階には、調理の様子を見学できるスペースや調理工程を映像で見ることでできる研修室を設けています。施設見学を通して、食育や地産地消などについて学ぶことができます。



広々見学スペース♪

施設概要

施設名称：土浦市立学校給食センター
所在地：藤沢969-2(旧新治庁舎跡地)
調理能力：4000食×3献立(最大1万2000食/日)

敷地面積：6883.68㎡
延床面積：4901.14㎡
建物構造：鉄骨造2階建