

埼玉県一おいしい学校給食を目指して - 新学校給食センター 8月30日スタート -

煮炊き調理室にずらりと並び調理釜。1釜で1,000人分の調理が可能。



久喜市立学校給食センター

📍 久喜市下清久500番地8 (東京理科大学跡地の一部)

給食提供 市内全小・中学校 (33校)

調理能力 12,000食/日

食物アレルギー対応食 100食/日

令和3年7月、新たな学校給食センターが完成しました。
各学校への提供開始は8月30日(月)からとなります。

📞 学校給食課学校給食係 (📞 内線367)

何が変わる？



BEFORE

これまで

- 老朽化した施設、設備
- 地区や学校により異なる献立
- 食物アレルギー対応食の提供なし



AFTER

これから

- 徹底した衛生管理システム、最新の厨房機器
- 使用する食材、提供する献立を統一
- センター内で食物アレルギー対応食 (副食) を調理

重点的に取り組みます

地産地消

▶ 久喜市産農産物



久喜市産農産物を積極的に取り入れます。
新鮮な農産物を使用した献立を提供し、地域経済の活性化にもつなげます。

食物アレルギー対応食

▶ 専用調理室・盛付室



食物アレルギー専用の調理室と盛付室を設け、専任調理員を配置します。
センターから学校までの調理・配送体制を整え、安全・安心な食物アレルギー対応食を提供します。