

「埼玉県一おいしい学校給食」を目指した2つの特長

1 最新の厨房機器

最新機器を導入し、豊富な献立を提供します。おいしさにこだわり、手づくり調理を積極的に行い、献立の充実を図ります。



スチームコンベクションオーブン

焼き物・蒸し物調理用オーブン。蒸し焼きが可能になり、献立の幅が広がります。



フライヤー、SVロースター

揚げ物調理用のフライヤーと過熱水蒸気で調理するSVロースター。表面はカリッと、中身はジューシーに。



保温・保冷、安全性に優れた食缶

断熱効果の高いステンレス製二重構造。蓋をクリップで固定するため、子どもたちも安全に扱えます。

2 徹底した衛生管理システム

食材の荷受けを野菜類、乾物・調味料、肉魚類に区分。また、施設を汚染作業区域と非汚染作業区域に明確に区分し、国が定める基準を遵守した衛生管理を行います。



下処理室

野菜やくだものは流水で3回洗浄。トリプルチェックで汚れを落とします。



ドックシェルター

給食配送車のコンテナ（荷台）と施設の搬出口が密着。外気を遮断し、虫などの侵入を防ぎます。



エアシャワー

調理場に入る前に、全身に高速ジェットエアをあて、目に見えない小さなホコリも取り除きます。

「埼玉県一おいしい学校給食」を目指して

令和3年7月に本市の学校給食の拠点施設となる久喜市立学校給食センターが完成しました。より多くの子どもたちに学校給食を楽しんでいただくため食物アレルギー対応食専用の調理室を設けるなど、学校給食事業の充実につながるよう整備しております。

また、運営にあたりましては、地産地消の推進と食物アレルギー対応食の提供に重点的に取り組み、栄養バランスに優れた安全で安心な学校給食を安定して提供してまいります。

そして、「埼玉県一おいしい学校給食」の実現を目指し、学校給食を通じて本市の将来を担う子どもたちの健やかな成長を支えてまいります。

久喜市長 梅田修一