

新学校給食センターだより

第2回 新学校給食センターの概要①

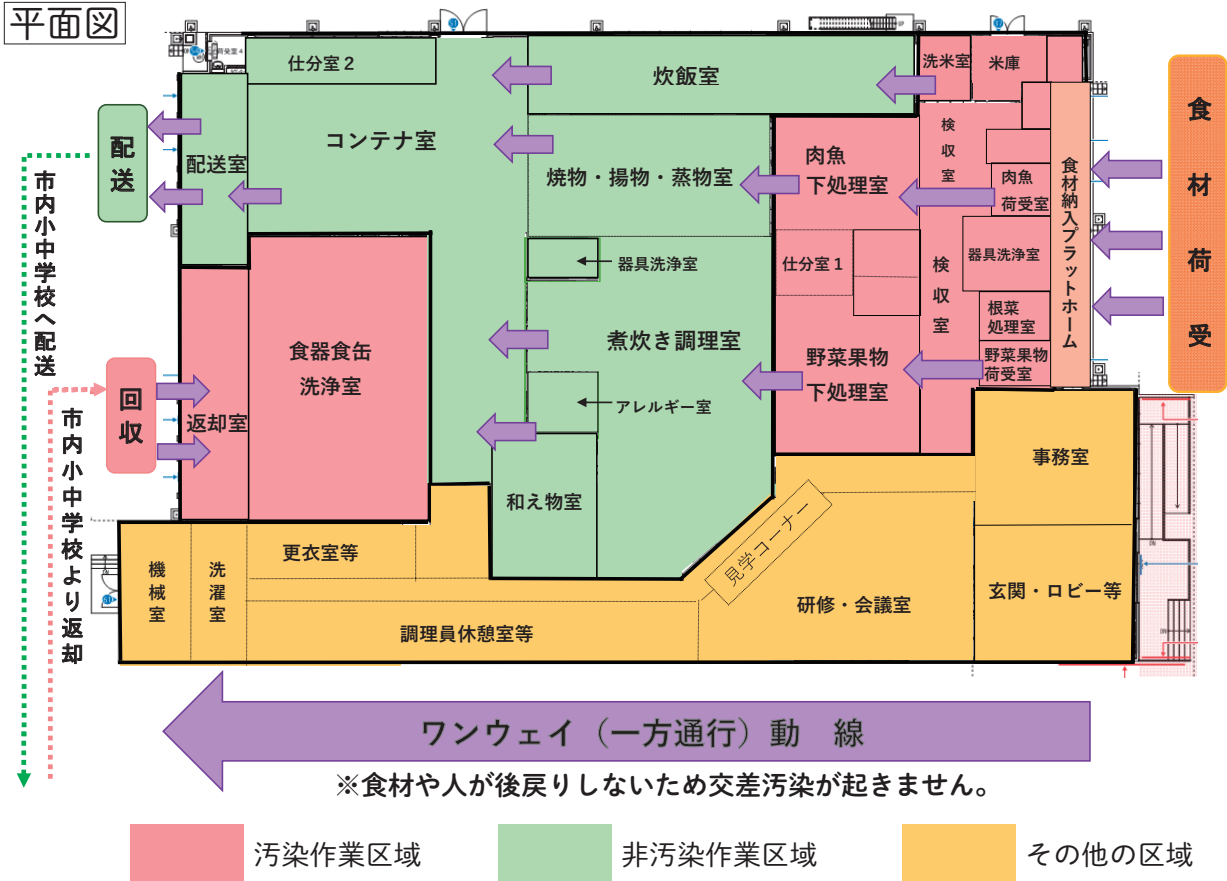
市は現在市内に4カ所ある学校給食調理場・学校給食センターを1つにするために新学校給食センター整備事業を進めており、令和6年7月に完成、令和6年9月（令和6年度2学期）稼働開始を目指しています。今回は新学校給食センターの概要の注目ポイントについて紹介していきます。

— 注目ポイント —

「最新の学校給食衛生管理基準に適合」

- 文部科学省が定める最新の学校給食衛生管理基準に「学校給食施設は二次汚染防止の観点から**汚染作業区域**・**非汚染作業区域**・**その他の区域**に部屋単位で区分すること」とあります。新しい給食センターもこの区域に基づき明確な衛生区分ごとに部屋で分かれています。またそれぞれの区域内でも食材や作業用途ごとに細かく部屋が分かれています。
- 食材や人の移動が**ワンウェイ（一方通行）**になっており人や原材料などが汚染区域から非汚染区域に移動した際、汚れや菌を持ち込んでしまう**交差汚染**が起きないような動線になっています。

平面図



次回も引き続き新学校給食センターの概要について紹介していきます。