

2021年12月から
中学校給食開始

食育の拠点施設を目指して!

学校給食センターをご紹介します

中学校給食の調理施設として、また秦野の食育活動の拠点施設として、今年12月に工事を開始する「学校給食センター」についてお知らせします。施設の整備および運営は、学校給食事業に関する高い技術力と豊富な経験を有する「ハーベストネクストグループ」との公民連携方式で行います。「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ給食」を実現し、市民の皆様にも親しまれる「食育拠点施設」を目指して整備を進めます。

会議研修室

市の栄養士の献立研究や研修会等に使用するほか、食育や地産地消について学べる講習会や体験型イベントなどにも活用します。

会議研修室では、調理工程の見学や給食の試食が可能です。



調理見学通路／食育展示ホール

調理員と同じ目線で調理の様子が見学できます。また、展示ホールでは食育に関するパネル展示などを行います。

調理の様子がよく分かるね!



環境にやさしい

- ・秦野産材の活用や周辺環境への配慮
- ・省エネルギー型設備の導入



※ドックシェルター(扉)に番号を付け、食材や給食の搬出入口を区分することで、安全な給食提供を行います。

外観イメージ

アプローチイメージ

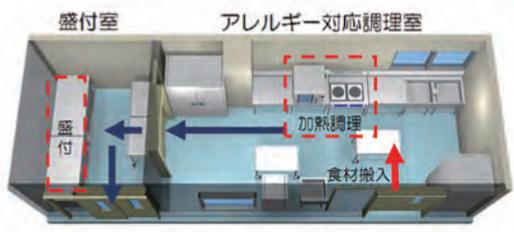


人にやさしい

- ・段差解消などのバリアフリー対応
- ・歩行者専用通路の設置

食物アレルギー専用調理室

食物アレルギー対応食は、専用調理室で調理と盛り付けを行い、アレルゲンの混入を防ぎます。



災害用備品

受注者と災害時応援協定を締結します。

移動式煮炊き釜や、停電時でも使用可能な受水槽を設置して災害に備えます。



ノーパンクタイヤ

センター建設地



ハーベストネクストグループ

- 代表企業** ハーベストネクスト(株) (調理・運営)
- 構成企業** (株)櫻田建築事務所 (設計)
平田建築設計(株) (設計)
(株)中西製作所 横浜営業所 (厨房機器)
(株)関野建設 (建築)

秦野の給食をつくります!



学校給食センターは、旧水道局庁舎跡地(秦野市曾屋830-1)に建設します。

中学校9校の中央に位置するため、できあがった給食を適温のまま、安全に各校へ届けることができます。



みんなで作る! 秦野スタイル!

秦野市立中学校給食基本方針

- 1 保護者・学校および行政が連携して、完全給食を早期に実現します。
- 2 安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を提供します。
- 3 成長期にふさわしい、栄養バランスを考えた学校給食を提供します。
- 4 学校給食を通じた食育を推進します。
- 5 地産地消の視点を生かした学校給食を推進します。

子供たちの心身ともに健やかな成長と、将来にわたる健康的な食生活のために、保護者・学校および行政が連携し、学校給食を生きた教材としながら様々な取り組みを進めます。

生徒が考える 秦野スタイル 季節や行事に合った献立! 嫌いなものでも 食べられる献立!

旬のものを積極的に取り入れた季節感のある献立、学校や地域の行事に合わせた献立を提供します。また、栄養学の専門家の意見、生徒や保護者の皆さんからの提案も積極的に取り入れます。

▼「小学校給食」のイメージ



▼「中学校給食」のイメージ▲



1.3倍!

生徒が考える 秦野スタイル アレルギーがあっても 一緒に食べられる給食!

食物アレルギーを持つ生徒には、**特定原材料の7品目**を除去した食物アレルギー対応食を提供します。また、一人ひとりに確実に届けることで、安心して給食を楽しめるようにします。

参考

特定原材料7品目



食品表示法により、食物アレルギー症状の発症者数が多かったり、発症時に重症化しやすいため、これらを含む食品には表示が義務付けられています。

生徒が考える 秦野スタイル 地産地消を理解すれば 残食も減るはず!

地元の新鮮な食材を積極的に取り入れます。また、給食だよりの発行や食育イベントを実施し、地場産物などへの理解を深め、地産地消を推進します。

食育推進に
取り組み
ます!



参考

小学校での

食育・地産地消の取り組み

秦野市立小学校では、児童の発達段階に合わせた食育や地産地消に取り組んでいます。



★令和元年度取り組み事例

- ・農業体験(田植え)
- ・秦野産から豆の皮むき体験 等



学校給食★豆知識

『中学校給食の栄養』

中学生の給食には、小学校(3・4年生)の給食の**約1.3倍**の栄養量があります。さらに、性別や運動量によって、必要な栄養量には個人差があります。

給食を通じて、生徒一人ひとりが自分に必要な栄養や食事の量を判断する力を育みます。

給食には
成長に必要な栄養が
詰まっています!



学校給食が届くまで

学校給食センターは朝早くから稼働し、給食が始まる時間に合わせて調理や配缶を行い、各校へ配送します。

①検収

納品された食材について、新鮮で異物の混入はないかなどをひとつずつ丁寧に確認します。



②調理

徹底した衛生管理のもとで調理を行います。出来上がった給食を適温のまま届けられるよう、保温や急速冷却を行います。



③配缶

出来上がった給食の味、香り、温度を確認し、異物が混入していないことを丁寧にチェックします。確認後、分量を量りながらクラスごとに配缶します。



④配送

給食はコンテナに収められ、配送専用車両で各校に届けられます。学校に到着すると、配送員がコンテナを教室の近くまで運びます。



みんなで協力して配膳し、
楽しくいただきます!

中学校エレベーターの設置

中学校は、校舎建設時点では完全給食を予定していなかったため、小学校のような給食用小型昇降機が設置されていません。

そのため完全給食の開始に合わせ、安全で衛生的にコンテナごと配送でき、生徒や先生方の配送に係る負担も軽減できる「エレベーター」を設置することにしました。設置するエレベーターはバリアフリー対応とし、給食以外にも様々な場面での活用が可能となります。

中学校エレベーター 完成イメージ



配送用 コンテナ

中学校給食開始までのスケジュール(予定)

令和2年度	10月	北中学校、南が丘中学校、渋沢中学校および鶴巻中学校のエレベーター設置工事が完了
	11月	給食センターの実施設計が完成
	12月	給食センターの工事に着手
令和3年度	9月	給食センターの完成
	10月	南中学校、東中学校、大根中学校および西中学校のエレベーター設置工事が完了
	12月	開業準備や施設見学会などの実施
		12月 中学校給食の提供開始

※ 本町中学校にはすでにエレベーターが設置されています。各校に設置するエレベーターは、本町中学校と同じ仕様のものであります。