

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ぶ調理釜。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。

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。

「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。



久喜市内小・中学校マスコットキャラクター

はぴるん

久喜市内の全小・中学生を対象
にした公募（応募総数309点）
の中から、最優秀賞として選ば
れたよ！
これからいろんなところで活躍
する予定です☆
お楽しみに！！

安全に、迅速に運びます



配送車両台数は16台（うち、
1台は電気自動車を配備）。