



学校給食共同調理場がリニューアルしました！

安全・安心でおいしい
給食のために

食育の充実のために



煮炊き用蒸気釜

大きな煮炊き用の蒸気釜で、汁物や煮物などを調理します。一つの釜で、小学生約800人分のみそ汁を作ることができます。



研修室

調理場の中に設置されたカメラで、普段は入ることができないさまざまな調理室の様子を見ることができます。また、研修室の窓からは、実際に調理している様子を見学することができます。



幼稚園児及び小学生用食器

PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製で、軽くて持ちやすく、割れにくい食器です。1年生から6年生まで使いやすいサイズが選ばれています。



中学生用食器

強化磁器製で、しっかりと手になじむ重さの食器です。どんぶりなど、食器の種類が増え、食事マナーの学習にも役立ちます。

災害時への備え



災害時用調理設備

災害時に炊き出しなどができるよう、移動式の調理設備・コンロなどを備えています。



アレルギー調理室

今後、除去食などに対応ができるよう、専用の調理室を完備しています。

※除去食…食物アレルギーに配慮し、アレルゲンとなる食材を使わないで作る食事。

業務名	茨城町立学校給食共同調理場調理業務委託（長期継続契約）
受注者	株式会社 東洋食品 代表取締役 荻久保 英男
履行期間	令和3年9月1日～令和6年8月31日
委託料	231,033,000円（税込）
（年度別委託料）	令和3年度 42,850,500円 令和4年度 73,458,000円
	令和5年度 80,982,000円 令和6年度 33,742,500円



特集

安全・安心でおいしい給食を！

学校給食共同調理場が
新しくなりました

■今日も元気に

「いただきます！」

町内の子どもたちが食べている給食。「学校給食共同調理場」では、町立の幼稚園、小・中学校を合わせると、一日あたり約2,500食もの給食を作っています。

おいしい給食は、たくさんの人に支えられています。安全・安心な給食の向こう側には、食材を生産する人や栄養バランスを考えて献立をつくる人、朝早くから下ごしらえをし、調理をする人、できたての給食を各学校や幼稚園に運ぶ人など、さまざまな人々が関わって、毎日教室まで届いているのです。

今号は、令和3年9月1日より供用開始される、新しい「学校給食共同調理場」に焦点を当てました。

また、子どもたちの健やかな成長を育む「学校給食」について、町の給食を支えている栄養教諭にもインタビューを行っています。

ぜひ、毎日の食事や健康について、考えるきっかけにしてみてください。

【問合せ先】学校給食共同調理場

☎029(292)1209(直通)

