

笠間学校給食センターが完成しました

この新学期から市内全小中学校に笠間産の米で炊いたご飯、笠間地区の小中学校におかずを提供します。

笠間市では、老朽化が進み、国が定める学校給食衛生管理基準を満たすことも難しい状況になってきた笠間学校給食センターの改築を進めてきました。このたび完成し、給食の提供を開始しました。

「健康都市かさま」として、子どもたちの豊かな心と健やかな体を育成するため、今後も地域資源を活用した食育や地産地消の推進に取り組んでいきます。

なお、4月から笠間・岩間学校給食センター調理業務の民間委託を実施しています。

新しくなった食器



「笠間のいな吉」を使ったオリジナルデザイン



調理室



炊飯室



洗浄室

【施設概要】

住 所：笠間市金井180番地
構 造：鉄骨造・一部2階建て
建築面積：約1,387㎡
延床面積：約1,546㎡

調理能力：副食2,400食/日
炊飯6,800食/日

総事業費：10億5,126万2千円

【施設の特徴】

- ①HACCP(ハサップ・危険度分析に基づいた重点衛生管理方式)の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設です。
- ②無駄を排除した必要最小限の施設に、最新の設備機器を導入し、省スペース化と業務効率の向上を実現しました。
- ③炊飯設備はふっくら炊きあがるガス炊飯システムを採用し、笠間産の米で炊いたご飯を市内の全小中学校に提供していきます。さらにこれまでの委託炊飯では難しかった赤飯や炊き込みご飯などの変わりご飯も提供できるようになりました。
- ④回収後の食器を食器カゴごと洗浄できる洗浄機を採用することにより、作業工程が大幅に短縮し、調理員の負担を軽減しました。さらに、仕上げすすぎ湯の再利用による節水、省エネ化も図っています。

【問合せ】教育企画室(内線373)