

安全・安心な給食で「おいしい！」えがおに

能美市学校給食センターでは、1日3,000食の給食を調理し、市内の小中学校に届けます。保温・保冷性に優れた食缶に入れて届けることで、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま食べることができます。安全・安心なおいしい給食でみんなの健やかな成長を支えます。

安全・安心を第一に衛生管理

給食センターではHACCPという衛生管理方式で作業をおこなっています。野菜を洗う部屋、肉を揚げる・煮物を作る部屋を分けることで余分な菌を持ち込まない安全で安心な給食をつくる施設になっています。



未来へつなぐ環境配慮への取り組み

SDGs 未来都市
能の美市
NOMI, ISHIKAWA, JAPAN
したいこと、能美市だったら叶うかも



能美市は2050年までに二酸化炭素排出量を実質ゼロにすることをめざし「ゼロカーボンシティ」を宣言しています。給食センターでは二酸化炭素をできるだけ出さないための取り組みを進めています。



●木質バイオマスペレットのボイラーを活用



●太陽光パネルの利用

地元産の木材から作られる木質バイオマスペレットを燃料としてお湯を沸かしたり、太陽光発電を利用し、給食センターで使用する電力を担っています。地域の資源や再生可能エネルギーを活用した、環境にやさしい給食センターを目指しています。

2F 給食がもっと好きになる「食育コーナー」

楽しみながら給食センターへの理解を深めてもらえるように工夫をしています。

◆展示コーナー

大きな回転釜などの調理器具を展示しています。実際に調理しているようなVR体験もできます。



◆見学スペース

調理をしている様子を窓越しに見学することができます。



◆研修室

給食センターについての説明を聞いたり、食育について学んだりできるスペースです。



能美市学校給食センター

〒923-1101 石川県能美市粟生町あ11番地
Tel.0761-41-5211 Fax.0761-41-5212
Mail:n-kyusyoku@city.nomi.lg.jp



能美市学校給食センターへ



能美市教育委員会



給食の献立は栄養バランスはもちろん、**地場産物**や旬の食材を使ったり、彩りや味付けなどを意識して**栄養士**が考えています
残ってくる給食の量やみんなの声も参考にしています！

給食センターの1日 (午前)

1 前室 (7:30~)

スタート

バイ菌・ほこり・髪の毛などが給食に入らないように取り除きます。

手・腕洗い・アルコール消毒を毎日!!

ローラーでゴミを取ったらエアシャワー(風の出る道)を通って、小さなゴミを風で吹きとばします。



ふたり二人でコロコロ~ エアシャワー

2 検収室 (8:00~)

食材の数や量を確認します。他にも、食材が傷んでないか、汚れがないかここで確認します。



1日合計
1000 kgくらい！

虫はいないかなあ~
傷んでないかなあ~

3-1 魚肉室、割卵室 (8:15~)

魚や肉が傷んでないか確かめます。
お肉やお魚に下味をつけます。



豚肉に味付け中

ちょっと
のぞいてみよう

5-1 煮炊き調理室

『ゆでる・炒める・煮る』の作業をします。

調理開始!!



4 上処理室 (8:30~)

キレイになった野菜がここに運ばれます。野菜を機械や包丁で切ります。



野菜を切る機械は
2台あるよ!

豆腐やかまぼこは3,000人分
すべて手作業で切るよ

3-2 下処理室 (8:15~)

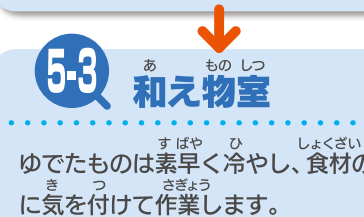
食材ごとに処理をします。
3つの水槽を通してキレイに洗います。
薬物(ねぎやキャベツなど)はよく見て確認します。



30人近い
調理員さんがいるよ!

5-2 アレルギー調理室

卵アレルギーの子でも食べられるように、卵抜きメニューを用意します。専用の服で調理します。



5-3 和え物室

ゆでたものは素早く冷やし、食材の温度に気を付けて作業します。



いっぱい食べてね!

いろど
彩りやかたさなどおいしく
できあ
出来上がったか、栄養士が
チェックします!

6 配缶 (10:00~)

出来上がった料理を食缶に入れます。



配缶前の服装チェック
髪・髪チェック!!
(帽子からでない?)
手袋チェック!
(破れてないかな?)

7 コンテナプール (10:00~)

食缶をコンテナに入れます。



ゆっくりと...
落とさないように

1F 機能的・衛生的な施設から「安全・安心でおいしい」給食を届けます。



ひおせんさぎょうくいき 非汚染作業区域
おせんさぎょうくいき 汚染作業区域
よくさい なが 食材の流れ
ひと なが 人の流れ
かいしゅう しよき なが 回収された食器の流れ

配送トラックの紹介

カラフルなトラックで毎日おいしい給食を運ぶよ!



はましようがっこう
●浜小学校が
デザインした
トラック



ゆのしようがっこう
●湯野小学校が
デザインした
トラック



てらいしようがっこう
●寺井小学校が
デザインした
トラック



たちくちゅうおうしようがっこう
●辰口中小学校が
デザインした
トラック



わけしようがっこう
●和気小学校が
デザインした
トラック



みやたけしようがっこう
●宮竹小学校が
デザインした
トラック

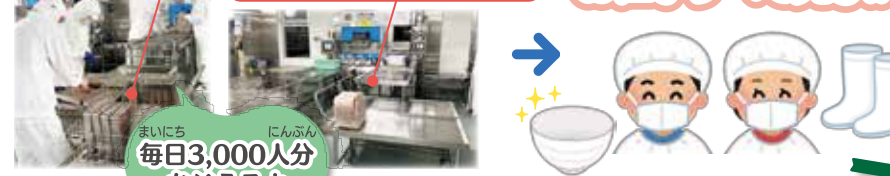
12 洗浄 (13:30~)

汚れが落ちやすいようにお湯につけてから細かい所は
てあら
手洗います。コンテナは専用機械で丸ごと洗います!



コンテナを洗う機械
おかずの入れ物を洗う機械
しよき あら きかい 食器を洗う機械
はし かぞ い もの 箸を数えて入れ物へ
なが しよき う と きかい 流れてきた食器を受け取る機械
つぎ ばん ふうい 並べて次の日の分を用意

お仕事すべて完了!!



8 配送 (10:35~)

はいそう
配送トラックで学校へ!!
「みんなが食べる前に給食が
安全で おいしいか、校長先生が
チェックします。」

Let's go!!



あおしようがっこう
●粟生小学校がデザインしたトラック

11 残食の量調べ (13:30~)

この
残った給食の量を計測します。



のこ た
残さず食べてくれると
うれしいな!

10 回収 (13:00~)

すべての学校へ
回収に行きます。
ふくおかしようがっこう
●福岡小学校がデザイン
したトラック



給食センターの1日 (午後)

9 調理器具の片づけ (11:35~)

つか
使った器具や機械を
あら
洗い、消毒します。

