

学校給食センター リハーサル

長崎市における学校給食の課題

- ◆献立内容の充実
- ◆食物アレルギーへの対応
- ◆給食施設・設備の老朽化

3 か所の学校給食センターを整備

北部学校給食センター
(調理能力：8,000食/日)



令和4年1月開業

中部学校給食センター
(調理能力：12,000食/日)



南部学校給食センター
(調理能力：4,000食/日)

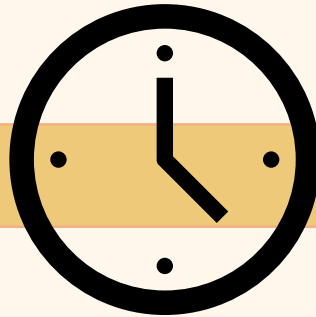


本年9月開業予定

調理後 2 時間以内の喫食



調理完了（できあがり）



いただきます！



子ども達の食の安全を守るため、学校給食では文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」において
「調理後 2 時間以内の喫食」が求められています

学校給食センター リハーサル

学校給食センターリハーサルの調理数

計10,000食

一次

二次

3,000食

6,000食

1,000食

—

2時間ルールを守れない

食べられない

計16,000食

最終

(本番と同数)

12,000食

4,000食

2時間ルールを守る

食べられる

中部学校
給食センター

南部学校
給食センター



×



=

3,000食

1,000食対応の回転釜

3パターンの献立

学校給食センター リハーサル

◆中部学校給食センター調理室

【回転釜(1釜:約1,000食分を調理)】



【煮炊き調理室】



【炊飯室】



【揚げ物・焼物・
蒸し物室】



学校給食センター リハーサル

学校給食センターリハーサルの調理数

計10,000食

一次

二次

3,000食

6,000食

1,000食

—

2時間ルールを守れない

食べられない

全て「たい肥化」

計16,000食

最終

(本番と同数)

12,000食

4,000食

2時間ルールを守る

食べられる

全学校において喫食

中部学校
給食センター

南部学校
給食センター