

給食ができるまで

調理する私たちは、日々健康チェックをしています。施設に入るときも、異物が入らない厳重な仕組みがあります。



下準備



1時間で3,000個の生卵を自動で割ることができます。

高速スライサー



キャベツなら1時間で4,000kg処理できます。

配送

断熱構造の食缶



高い保温性の食缶へ入れ、コンテナで学校へ運びます。

調理

低放射型蒸気回転釜



低圧蒸気を使って、均一加熱ができ、大量に素早く調理ができます。

アレルギー対応食専用調理室



室内の換気、空調設備は独立しており、アレルゲンの混入を徹底して防止しています。

学校へ

子どもたちの“おいしい”を支えるために



中学校給食センター栄養士

毎朝センターに入ると、まず届いた食材の状態を一つずつ丁寧に確認するところから一日が始まります。大量調理といっても、子どもたちが口にすることには変わりはありません。

調理の過程で細心の注意を払うため、私たち栄養士と調理スタッフが常に緊密に連携し、より良い給食の提供に向けて意見を出し合っています。今回整備された給食センターには、新しい調理器具や設備がとても充実しており、より温かくおいしい料理を届けることができます。献立づくりでは、栄養バランスはもちろん、中学生が喜んでくれる姿を思い浮かべながら味付けや組み合わせを考えています。子どもたちの「おいしかった」の声を励みに、これからも安全で心のこもった給食づくりに取り組んでいきたいと思っています。

省エネの取り組み

本給食センターは、太陽光パネルの設置や断熱性や設備効率を高めることで大幅な省エネルギー化を実現し、基準比75%以上の削減を達成する「Nearly ZEB」建築として完成しました。和歌山市の公共施設として初の取り組みとなる環境負荷の低減と快適な調理環境の両立した施設となります。



中学校給食センター オープン 市立全18校の給食費も無償に！

給食管理課 ☎ 435-1137
中学校給食センター ☎ 488-9481

和歌山市の中学校給食

和歌山市の中学校では、平成24年度から希望者が利用できる「選択制デリバリー給食」を導入し、より多くの生徒が温かい昼食を選べるようになるなど、栄養バランスの確保や食育の充実を図りながら、成長期の子どもたちに必要な食事を安定して提供する取り組みを進めてきました。令和8年4月に新しい給食センターが稼働し、これまでの経験を活かしながら、さらに安全でおいしい給食を中学校へ届ける体制が整います。また、全員給食の開始にあわせて、市立中学校の給食費が無償となります。

DBO方式の給食センター

新しい給食センターは、
● 設計 (Design)
● 建設 (Build)
● 運営 (Operate)
を一体で担う「DBO方式」を採用しています。専門的な知識と経験を持つ給食運営事業者が、設計や建設の段階から参加し、施設づくりから日々の運営まで継続して関与することで、維持管理の効率化や衛生管理の高度化が図られ、効率的で安定した管理が可能になります。こうした仕組みにより、子どもたちに安全でおいしい給食を届ける体制を長期的に維持することができます。

特徴

- HACCPに基づいた徹底した衛生管理
- 最大8,300食規模の大量調理を安全かつ衛生的に調理できる厨房機器を選定
- 調理場内の温湿度管理 (室温 25℃以下、湿度 80%以下)
- アレルギー除去食 (卵、乳、えび、かにを除いた給食) は専用調理室で調理して提供
- 特殊断熱構造で高い保温性を持つ食缶を採用

ハサップ HACCP

計測的な監視・記録

温度・時間の管理 異物の検出



施設概要

- 所在地 和歌山市西浜 1660番地の401
- 面積 敷地 7,971.17㎡ 延床 4163.73㎡
- 調理能力 最大 8,300食/日

