

パンを
生地から
作っています。



① パンの材料を混ぜます。



② 分割機で1個ずつ分けます。



③ オープン皿に並べます。



④ 機械の中で発酵させます。



⑤ オープンで焼きます。



光市立学校給食センター

市内小中学校16校の給食を調理しています。



乳と卵のアレルゲン除去など
安心・安全な学校給食を
提供します。

地産地消など
食育の推進に取り組んでいます。



栄養バランス・多様性に配慮した学校給食を提供します。



光市立学校給食センター

〒743-0011
山口県光市大字光井 944 番地 3
電話：0833-72-0050 FAX：0833-72-6995
E-mail：hkr-kyuusyoku@edu.city.hikari.lg.jp

ホームページ Facebook



給食の写真はこちらから

光市立学校給食センターの基本方針

- 安心・安全な学校給食
- 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食
- 食育の推進
- 長期的な安定運営





学校給食ができるまでを紹介します



⑥ 調理室



蒸気釜で煮物や汁物、炒め物を作り、温度確認をします。野菜を機械で細かくカットしたり、献立によっては野菜を手切りします。

④ 調味料室



味付けに欠かせない調味料を量ります。

③ 野菜下処理室



野菜や果物は3回洗い、異物を取り除きます。

⑦ 連続揚げ物機



横長の機械で、一度にたくさん揚げることができます。

⑤ 魚肉下処理室



魚や肉、卵を仕分けたり、並べたりします。

② 検収室



検品される食材の品質や数量の確認をします。また、野菜の皮をむいたりします。

⑧ 焼き物・蒸し物機



魚や肉などを焼いたり、蒸したりします。

⑨ 炊飯室



ご飯や炊込みご飯を炊きます。

⑩ 製パン室



パンができるまでについては、裏面をご覧ください。



← 食材の流れ

← 食缶・食器等の返却

⑪ 和え物室



加熱した野菜を機械で急速に冷やして、調理します。

⑫ アレルギー対応室



アレルギー除去した給食を作ります。

⑬ プラットフォーム

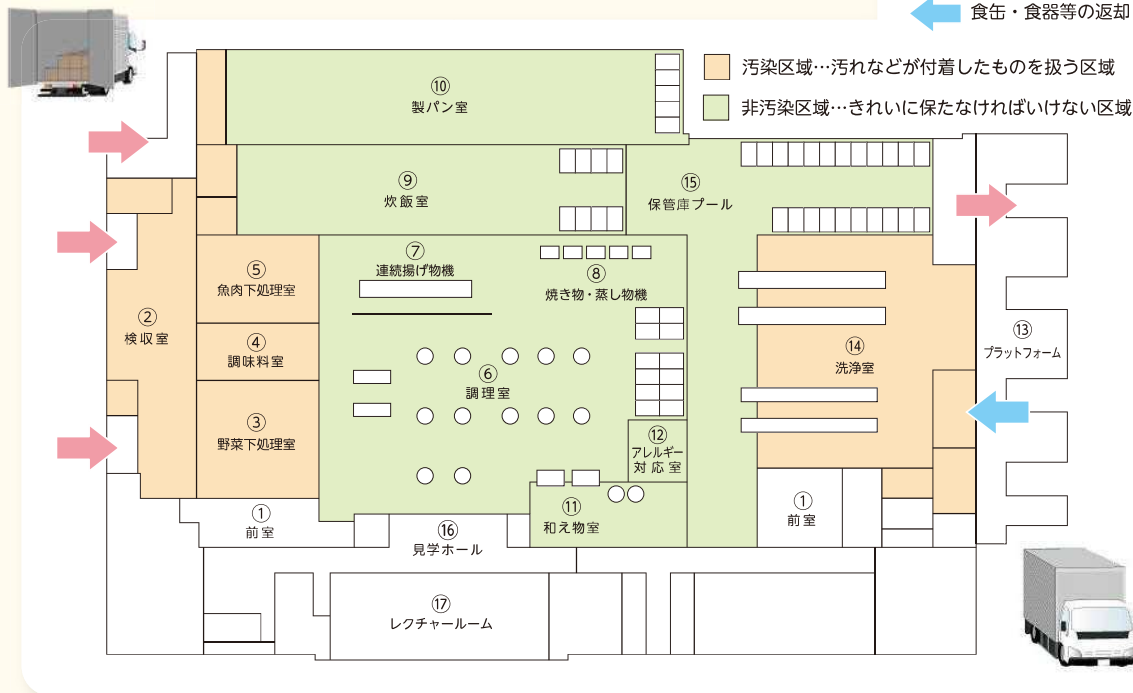


小・中学校16校に4台で配送します。

⑭ 洗浄室



4台の洗浄機で食缶や食器を洗浄します。



① 前室



手洗いや消毒、靴の履き替えなど準備をします。

⑬ レクチャールーム



給食試食会を開催しています。

⑬ 見学ホール



ガラス越しに調理風景が見学できます。

⑮ 保管庫プール



洗浄した食缶や食器を熱風で消毒・乾燥し保管します。