

まごころ通信

学校給食センターが新しくなります！

● 新給食センターにおける変更点 【個別食器の対応】

1つの食器に盛り付けて提供するランチプレートから、個別食器での提供に変更。

【アレルギー対応食】

アレルギー食対応調理室において、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生・クルミ）を一括除去した給食の提供。

【新たな調理器具の導入】

新たな調理器具（真空冷却器・スチームコンベクションオーブン）を導入。



① 汚染作業区域 ② 非汚染作業区域 ③ 洗浄作業区域

● 施設概要

【所在地】

小田原市成田1111番地2

【敷地面積】

2,291.09㎡

【構造】

鉄骨造2階建て

【提供食数】

3,800食／日

【給食提供】

令和7年4月から

【配食対象校】

8中学校

（城山、白鷗、白山、鴨宮、千代、酒匂、泉、城北中学校）

● 施設の特徴

【施設】

汚染・非汚染の作業区域を明確にゾーニングし、一方向の食材動線になるよう各室を配置。

【食育】

食育スペースとしての会議室、試作用調理室、見学通路、見学ホールを設置。

【環境】

給食の食べ残しは脱水して約4分の1に減容。屋上に太陽光発電システムを設置。

【災害】

浸水の影響を受けないよう造成し、さらに調理エリアを浸水から守るため止水板を設置できるよう設計し、災害時には炊き出し施設として対応可能に。

総合教育会議

11/7

総合教育会議とは、市長と教育委員会が、円滑に意思疎通を図り、本市教育の課題及び目指す姿等を共有しながら、連携して効果的に教育行政を推進していくための会議です。
毎年2～3回開催しており、今回は「学校給食」をテーマに開催しました。

学校給食について

市長	教育長	益田委員	秋元委員	齊藤委員
栄養バランスが取れた心身が喜ぶ美味しい給食が望ましい。 まずは市としてあるべき給食の姿を見定めていく。 地場の食材を供給し続ける地域体制づくりを進める必要がある。	栽培活動を通して食の大切さを実感することが必要である。 できるだけ自分の地域のものを自分で食べることは大事である。 給食の質の向上を図ることも必要である。	小学校と中学校のギャップをなくし、中学校での食育推進をもっと図るべき。 2品では寂しいという声を聞く。 給食費を払うことも教育の一環。 給食費のしくみについて周知を図ると良い。	食を通じて学んだり、地域のつながりを感じることができる。 地元産の食材を使った給食は子供の記憶に残る。 無償化には財源の確保と給食の質の維持が課題となる。	食育の観点からも給食について理解を深める必要がある。 食材費の他に人件費や物流コストも上昇している中で、限界までコストコントロールをする必要がある。



会議資料はこちらからご覧いただけます。↓



12月に「サバフグ」が全学校の給食で登場！

近年、小田原の海では、シロサバフグの漁獲量が増えてきています。
このシロサバフグは、魚の中でも特に筋肉質で、プリッとした食感と癖のない味のため、子どもでも食べやすいのが特徴です。
そこで、自分が住んでいる地域で獲れる魚のおいしさを知ってもらうことを目的に、学校給食で『サバフグ』を提供します。



2日	3日	4日	5日	6日	9日	10日	11日	12日	13日	16日	17日	18日	19日	20日	23日
曽我小	久野小	山王小	酒匂小	桜井小	足柄小	富士見小	下府中小	芦子小	千代小	三の丸小	矢作小	富水小	早川小	前羽小	大窪小
				東富水小		豊川小	城山中	町田小	報徳小	新玉小	国府津小	白鷗中	片浦小	下中小	
						城南中	鴨宮中				下曽我小	白山中		橘中	
							酒匂中				国府津中	千代中			
							泉中					城北中			

35cm前後の大きさに成長するふぐです。シロサバフグは無毒ですが、ふぐ包丁師の資格を持った職人が丁寧に加工しています。

