

富士見市学校給食センター概要

今の学校給食センターは、平成3年6月に竣工してから30年が経過しています。こちらのページでは、学校給食センターの概要をご案内します。

令和4年2月1日現在



事務職員4名
栄養士4名
調理員42名

施設概要

名称 富士見市学校給食センター
所在地 富士見市勝瀬 506 番地1
敷地面積 4,944㎡
延床面積 2,873.38㎡
竣工年月日 平成3年6月
運用方式 ドライシステム

運営概要

対象校 小学校 11校 中学校 6校
学級数 小学校 195 学級
中学校 84 学級
調理食数 小学校6,059食(教職員含む)
中学校2,876食(")
配送方式 委託車両6台・コンテナ配送

学校給食センターの中は、給食を作るための機械や設備がいっぱいあります。

○グランドケトル



この釜では1回で約2,000人分の汁物・煮物を作ることができます。

○蒸気回転釜



こちらの釜では、1回で約1,000人分の汁物・煮物を作ることができます。

○スチームコンベクションオーブン



令和3年8月 新規導入！

スチームコンベクションオーブンは、令和3年8月に導入したばかりの新しい設備です。

今までの焼き物機と比べて、スチーム(蒸気)を使って調理するため、ふっくらとした仕上がりとなり、今までよりもおいしい給食を作ることができるようになりました。

～ドライシステム～

富士見市の学校給食センターでは、ドライシステムという方式を取り入れています。このドライシステムとは、床が常に乾いた状態で調理作業、洗浄作業ができる方式です。家庭のキッチンを目指した調理場となっています。これにより、細菌の発生を防いだり、運動靴など軽装で作業ができるようになっています。

～毎年10月にはセルビア給食を作り、子どもたちへ提供しています～

富士見市は、セルビア共和国シャバツ市と姉妹都市となっており、毎年10月23日が「姉妹都市記念日」となっているため、さらなる交流を深める取り組みとして、市内児童・生徒にセルビア料理を給食で提供しています。

