

新しい学校給食センターができました

2学期から幼稚園、小・中・義務教育学校の
給食を作ります！



ありがとう、ランチポケット。
こんにちは、新学校給食センター！

「学校給食センター」が大和町に開設されたのは55年前、昭和40年（1965年）のことです。大阪府内で初めて共同調理場方式を採用したセンターで、9月から小学校の子どもたちの給食を作り始めました。同47年（1972年）には、児童数の急激な増加に対応するため施設の増改築を行い、より多くの子どもたちに給食を提供できるようにになりました。しかし、平成に入って築後30年以上が経過し、阪神・淡路大震災の影響もあって全面的な大規模改修工事を実施。そのときに市民から愛称を募集し、公募の結果、平成14年（2002年）2月、小学1年生の女子児童が考えた「ランチポケット」という名前で、学校給食センターがリニューアルオープンしました。2月から再開したのは、卒業していく6年生にもランチポケットの給食を食べてほしいという思いがあったからでした。

その後、心を込めて給食を作り続けてきたランチポケットですが、いよいよ建物の老朽化への対応が急務となってきたため、教育委員会は平成28年度から、新たな学校給食センターの建設に向けた取り組みを開始しました。保護者の方々ははじめ教職員や学識経験者で構成した委員会を立ち上げて意見を集約し、学校給食施設建設基本計画を策定。そして、令和2年（2020年）7月、緑豊かな東山町に、新しい学校給食センターが完成しました。2学期から市立の幼稚園2園、小学校9校、中学校4校、義務教育学校1校の子どもたちに、温かくておいしい給食をお届けします。



旧学校給食センターのランチポケット

自然と調和した給食センターです

里山や日本家屋の集落に囲まれた緑の山々を遠くに望む静かな土地に、新しい学校給食センターがあります。自然環境との調和を第一に考えて、シンプルなお外観とナチュラルな存在感をめざしました。

池田市立学校給食センターの概要

- ・所在地：池田市東山町140番地
- ・敷地面積：13,994.62㎡
- ・建築面積：3,850.04㎡
- ・延べ面積：4,886.99㎡
- ・構造規模：鉄骨造・地上2階建
- ・処理能力：9,000食/日



Interview

みんなが同じ給食を食べられるように



学校給食センター
所長 塩山 宏司

いました。みんな
で同じものを食べ
るといいのが良く、
食育にもつながる
と思うのです。そ
れが、新しい学校
給食センターによっ
て実現します。

本市では、平成26年(2014年)4月から市立中学校の全校で給食を始めましたが、献立作成や食材の選定・購入は市が行い、民間業者が別の調理場で作って各校へ届けるデリバリー方式でした。中学校給食をスタートするに当たっては、市立学校給食センターで作れないか検討されましたが、施設の処理能力が足りず断念しました。もちろん民間業者さんも心を込めて作ってくださいしていますけれど、やはり市としては、全ての子どもたちと同じ給食を届けたいという思いを持って

旧学校給食センターでは幼稚園と小学校の約5600食を作っていますが、新学校給食センターでは中学校の分を加えて1日8500食を作ります。ご飯も、これまでは民間の炊飯施設から学校へ配送していましたが、これからは新学校給食センターで炊き保温した状態で学校へ直送できるので、これまで以上に温かいご飯を子どもたちに食べてもらえそうです。皆さん、楽しみにしてください。私たちも今から楽しみです。



池田市立

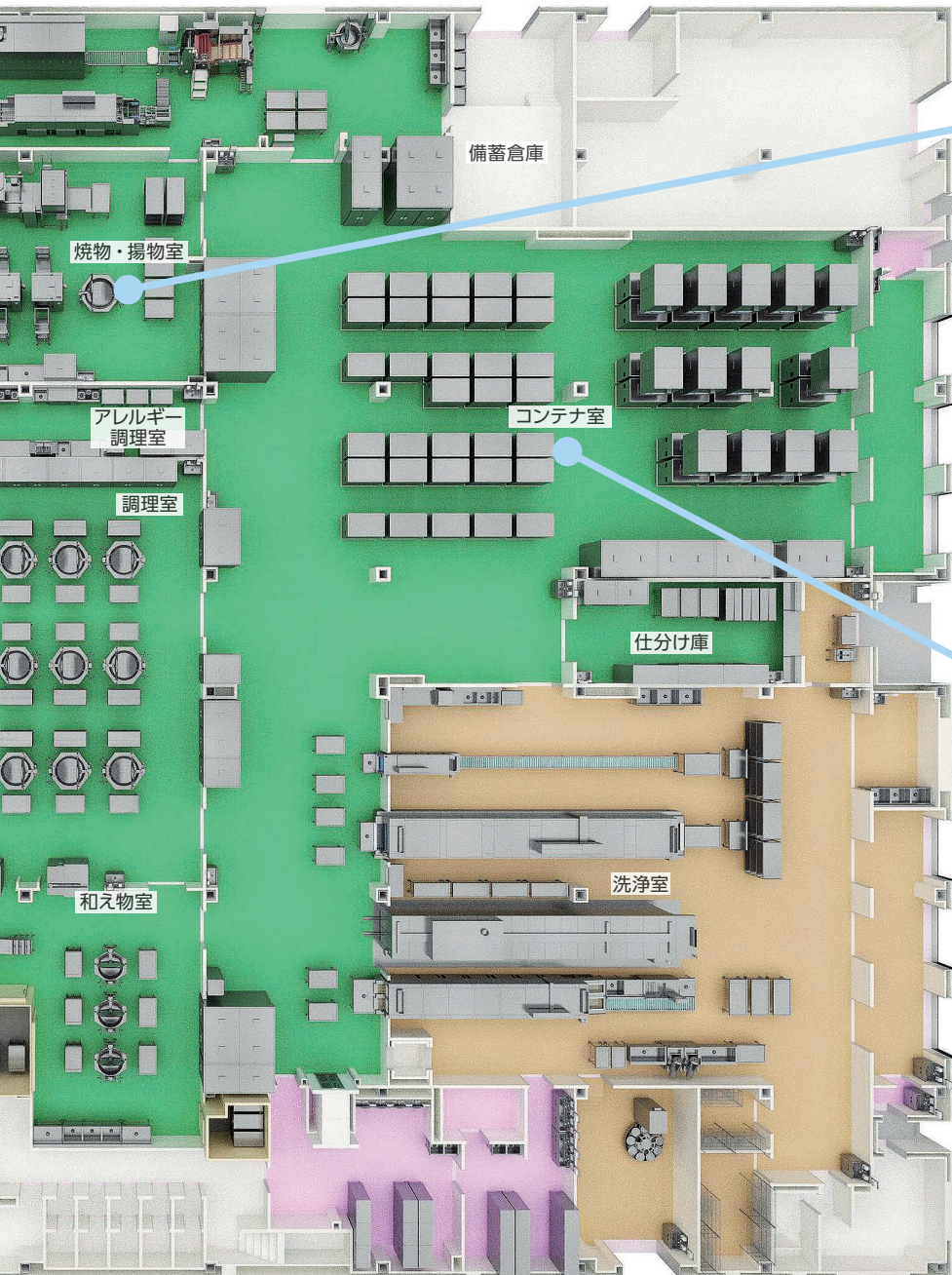
新 学校給食センター



毎日、8,500食分の給食を作ります！

自然豊かな東山町に新しく完成した「池田市立学校給食センター」の給食を作る量は、これまでの約1.5倍です。市立の幼稚園と小学校に加えて、中学校の給食まで一度に作れるようになりました！

それでは、施設の中を、ちょっとのぞいてみましょう。



1時間に約9,000個のコロッケを揚げられる大きなフライヤーだよ！



温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、最新型の食缶で届けるよ！



2階から給食作りが見学できるよ!

見学通路 & 体験展示コーナー

調理の様子や工程を2階から見るすることができます。大きな釜などに触れて学べる体験展示コーナーも設置しています。



2階見学ホール(上)と展示されている大釜(右)



新しい炊飯設備は幼稚園から小・中学校まで、みんなのご飯が一気に炊けるんだ!



新しくなった給食センターのポイント

みんなが安心して食べられるように

◎食物アレルギー対応食を作る専用の調理室を完備しています。一度に約100食を作ることができます。

災害時の炊き出しにも対応

◎地震などによって都市ガスの供給が途絶えた場合、LPガスに切り替えて調理できる機能を備えていて、災害時の炊き出しにも対応できます。また、備蓄倉庫も設置しています。

地球にも優しい!

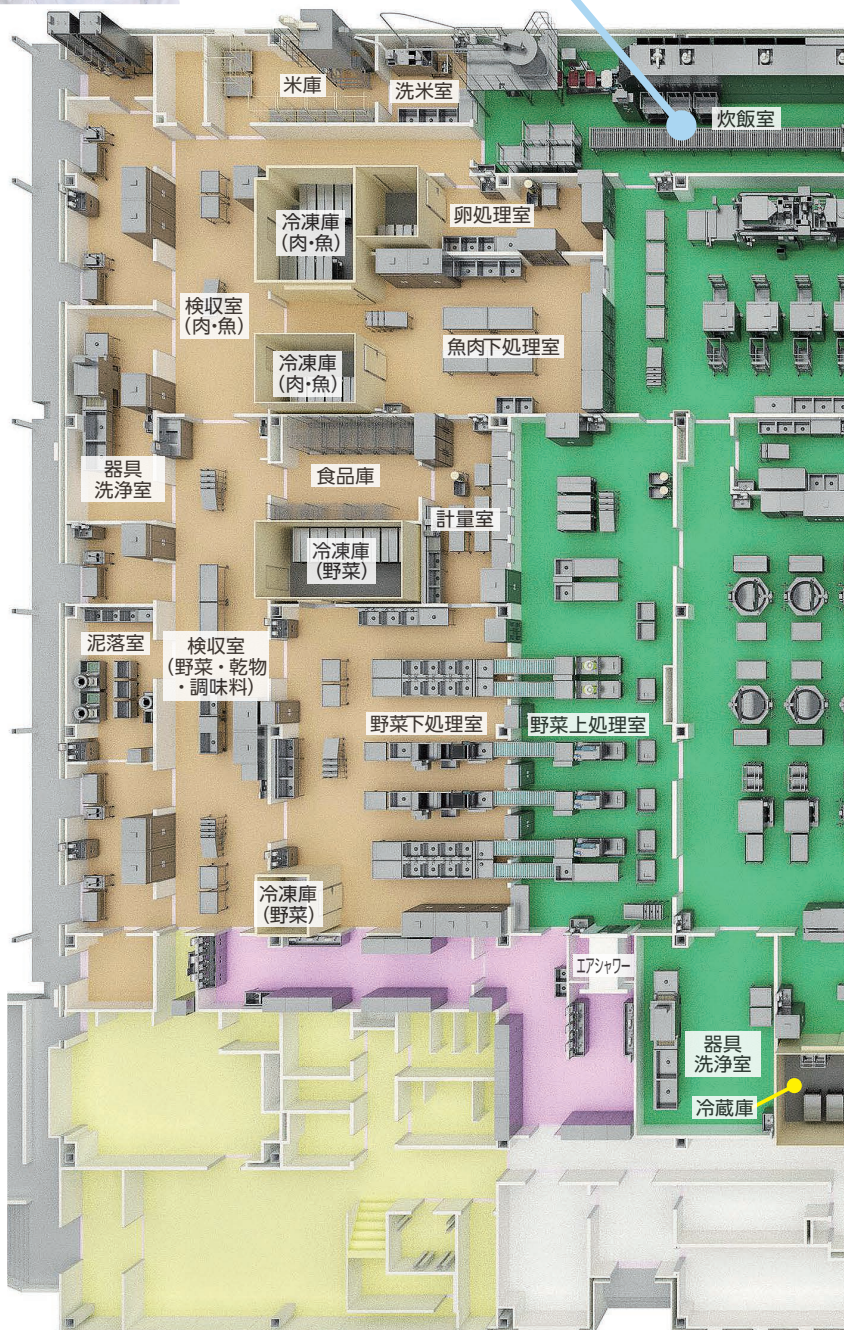
◎省エネルギー機器やLED照明、太陽光発電など、環境負荷の低減に配慮した設備機器を採用しています。

もちろん、食の安全・安心を徹底

◎「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」「HACCP(hazard analysis and critical control point: 危害分析重要管理点)」に準拠した最新の給食調理施設です。

◎汚染作業区域・非汚染作業区域をはじめ、各エリアの区画や作業導線を明確にした環境をベースに、エアカーテンやエアシャワー、衣類・シューズ殺菌庫、天吊式消毒装置などの設備を駆使し、食中毒予防や異物混入対策ほか徹底した衛生管理体制で、より安全・安心な学校給食を追求しています。

汚染作業区域
 非汚染作業区域
 見学者・職員共用区域
 調理場前室・準備室



広報いけだ版 給食だより

給食にチキンラーメン!?

池田市発祥の世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を使った「チキンラーメンコロッケ」が中学校給食では6月に、小学校給食では7月に初登場しました。チキンラーメンを学校給食で使用するの全国初の試みで、栄養士さんや栄養教諭さんたちが栄養バランスに注意して、おいしく食べてもらえるように試行錯誤しながら、ようやく完成した池田市ならではの逸品です。調味料はほとんど使用せず、青ネギを加えて一層“ラーメンみ



たいなコロッケ”になるよう工夫しました。次はいつ給食に出るのか、子どもたちは心待ちにしているようです。

地元の「細河大根」を給食に!

細河地域の名産の一つである細河大根が、毎年12月・1月の学校給食で提供されています。中には、児童が考えたメニューも登場します!

細河大根は、種まきから収穫まで、地元の人びとやほそごう学園の児童など、多くの人が関わって育てられています。これからも地域の方々と協力してより良い学校給食をめざします。



ほそごう学園3年生が考えた細河大根を使った献立のイラスト



私たちが作っています!
これからも地域ぐるみで
おいしい野菜をお届けします!

実際の給食にでた「ほかほかおでん」



細河地域コミュニティ推進協議会
中尾さん(左)、中西さん(右)

ランチポケットと
職員の皆さん

おいしい給食を
ありがとうございました!

新学校給食センターの稼働により閉鎖されるランチポケットへ、小学校からたくさんの感謝のメッセージが届きました。安全・安心でおいしい給食のバトンは、新学校給食センターへ渡されました。



ランチポケットの職員の皆さん

【問い合わせ】学校給食センター ☎751・8311