

学校給食センター及び給食の概要



令和3年度

1. 施設の概要

名 称	古賀市学校給食共同調理場（古賀市立学校給食センター）
住 所	福岡県古賀市筵内 564 番地の 22
建設年月	平成 10 年 3 月竣工 同年 9 月から給食提供開始
敷地面積	7,003.00 m ²
建築面積	2,845.00 m ² (1F 2,322.23 m ² 、2F 523.77 m ²)
構 造	鉄骨 2 階建
厨房方式	フルドライシステム (床が乾燥した状態で使用する方式)
調理能力	最大 9,000 食/日 (建設当時の基準で、副食一品だけの場合) 現状：2～3 品提供 (米飯・パン以外)

2. 職員数

市職員	所長、係長、職員（各 1 名）計 3 名
県栄養士	2 名
委託業者	調理業務（基本 29 名） 配送業務（8 名）

3. 1 日の給食数について(令和 3 年度)

小学校 8 校、中学校 3 校の計 11 校

概ね 5,600 食 (小学校 3,800 食、中学校 1,800 食) + 給食センター 42 食

その他：試食会等 (15～80 食 × 20 回強/年)

※試食会については例年の状況

4. 年間給食回数(令和3年度)

小学校 188回(1年生は、182回)

中学校 1年生184回、2年生183回、3年生は、176回)

(給食調理・配送等委託契約では、調理稼働回数を概ね200日/年)

5. 献立及び給食費

献立は5回/年の献立委員会(各学校の給食担当教員で構成)で承認され、決定します。

主食 週に米飯3回、パン2回(その他に副食3品、牛乳)

主食のパンのうち、月に2回は米粉パン(古賀市産米粉)を提供

給食費 日額: 小学校256円、中学校299円

給食費は、学校給食法第11条の規定により、保護者の負担となっており、全て食材費にあてられています。

6. 地場産食材の使用

米、米粉、水菜、小松菜は、古賀市産100%で使用しており、その他の食材については、使用状況が低いものの地場産使用に努めています。

7. 食育推進事業

○給食体験学習事業

- ・親子給食センター見学、体験学習 1回/年
- ・給食センター見学、体験学習(全小学校2年生)

○試食会での保護者に対する食育の実施

○必要に応じての学校に出向いての食育事業の実施

8. 施設紹介



【グラントケトル】

ひとつの釜で2,000食作れる大釜で、給水、給湯及び食材の計量が行えます。



【炊飯室】

週3回米飯を実施し、1回につき約470キロのお米を炊き上げています。



【自動整理ロボット】

洗浄済みの食器やトレイをクラスごとに整理するアームロボットです。



【リサイクルハウス】

野菜の切りくずや残滓を粉碎機にかけて細かく砕いて肥料にします。

(生産者又は、希望があれば学校へ提供)