



# 越前町学校給食センター



越前町



## ごあいさつ

越前町長 内藤 俊三

このたび、「越前町学校給食センター」が、関係各位のご理解とご支援により完成しましたことは、誠に喜びに堪えないところであります。

越前町では、町内全小中学校と一部の保育所へ完全給食を提供するため、町内4ヶ所の学校給食センターで調理・配食を行ってまいりましたが、施設・設備の老朽化が著しく、国の学校給食衛生管理基準に適合した運営が十分にできないことから、既存のセンターを統合再編し、新たに学校給食センターを整備することとなりました。

この新しい学校給食センターは最新の調理機能を備え、ワンウェイの調理動線を確保するなど衛生管理を強化して食の安全・安心を保つほか、食物アレルギー対策として、独立したアレルギー対応調理室を設置しています。

また2階には見学ホール・見学ルート・調理実習室を設け、子どもたちが「見て・作って・食べる」を体験することにより、食育学習に活用できる施設となっています。

今後は、地産地消の推進を図るとともに、越前町の未来を担う子どもたちが健やかに成長されますよう、安全で安心な学校給食の提供に努めてまいります。

最後に、この学校給食センターの建設にあたりご尽力賜りました、関係各位に心から感謝を申し上げます。ごあいさつとさせていただきます。

# 最新の厨房機器・設備により 地場産物を活用したおいしい給食を実現



シャッター式プラットホーム



野菜類下処理室



肉魚類下処理室



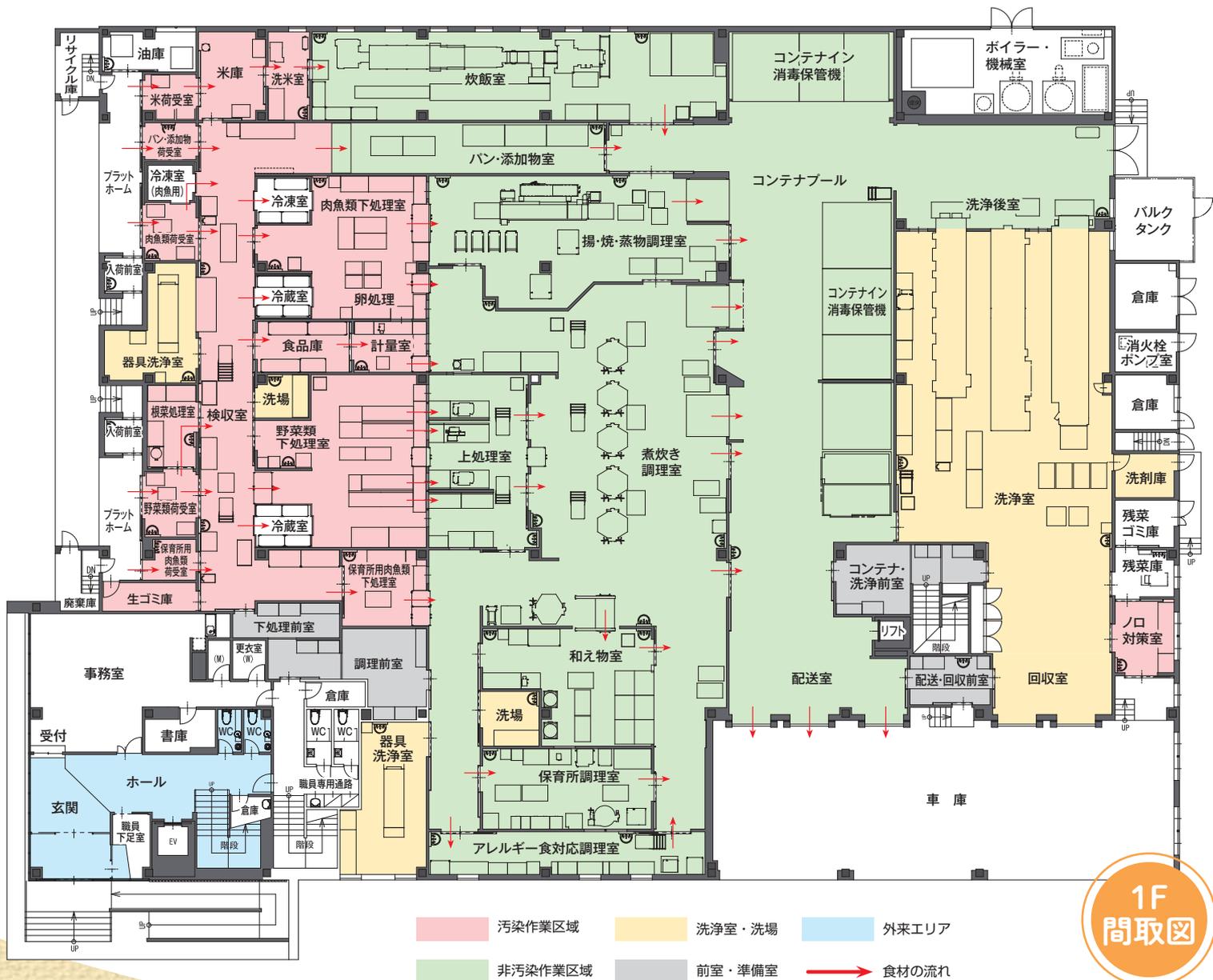
炊飯室



保育所調理室



アレルギー食対応調理室



蒸気回転釜



和え物室



揚・焼・蒸物調理室



コンテナプール



洗浄室



配送車庫



2F  
間取図



調理実習室



多目的ホール



見学通路

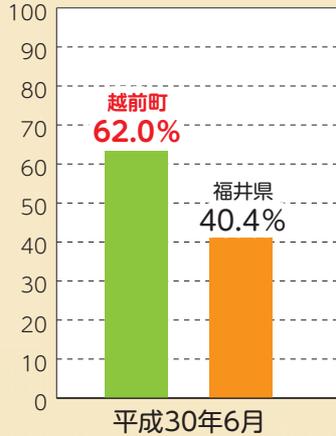


# 地場産物を活用した食育メニューの推進！

越前町では学校給食で、地産地消の取り組みに力を入れています。

県が毎年6月と11月に実施している学校給食食材産地別使用量調査では、使用率、品目数ともに県内でもトップクラスで、「より安心して安全な食材を子どもたちへ届けたい」という思いが、給食センターと生産者の連携につながり、おいしい地場産学校給食を作っています。

(%) 地場産食材使用率



(品) 地場産食材使用品目数



さらにカルシウム摂取と噛み応えを意識した「歯ッピー献立」や鉄分摂取を意識した「アイアン献立」、旬の食材を使った「海土里ちゃん献立」、郷土料理を味わう「ふるさと献立」など食育推進のための献立を実施しています。

※毎月、地場産食材のポスターと統一メニューの給食カレンダーを作成しています。各小中学校に掲示されるほか、町ホームページでも紹介しています。



町食育  
マスコットキャラクター  
海土里ちゃん



町長・生産者との「えち膳の日」給食交流会



## 献立

古代米入りさつまいもごはん、  
笹がれいのごま衣あげ、みどりちゃんあえ  
呉汁、かぼちゃクッキー、牛乳

越前町は、町内産食材 100%を使用した「えち膳の日」給食を実施しています。

