

ぼくが  
わたしが  
好きな給食



衛生的  
省エネ仕様  
新施設紹介

**調理室** 幅広い料理に対応できる最新の厨房機器が並びます。



▲蒸気・熱風対流オーブン ▲スライサー ▲回転がま

**米庫**

全て自動。  
空気に触れる  
機会も少  
なく衛生的  
です。



**炊飯室**

洗米室から運ばれた米を炊  
飯ラインに通して自動炊き  
上げを行います。



**コンテナプール**

学校へ給食を運ぶコンテナ  
を、天井から昇降する装置  
を使い乾燥・消毒します。



**洗浄室**

食器類やコンテナまで自動洗浄。食器類はかごに入れたまま洗浄できます。  
また、生ごみは処理機で液肥にして利用します。臭いもなく衛生的！



▲コンテナ洗浄システム ▲食缶類洗浄システム ▲食器洗浄システム ▲残飯処理システム

**受水槽**

清潔な飲料水を提  
供します。



▲耐震性にも優れた受水槽

**備蓄庫**

災害対策用に  
設置。



▲備蓄庫

**自家発電**

停電時でも調理  
できます。



▲自家発電システム

給食食べられます！見学もOK！

10月から  
受け入れ開始



土佐山田学校給食センターには、地域の食育を支援するランチルームがあります。また、調理の様子をガラス越しに見学できます。見学・試食を希望される方は、1カ月前までに予約してください。

- 対象 5～60人の団体の方
- 時間 調理の見学…9時～11時頃  
試食……………11時20分～12時30分
- 試食 1食304円(税込)
- 問い合わせ・申込先 土佐山田学校給食センター ☎52-0555



ランチルーム