

【各設備等の紹介】



スチームコンベクションオーブン

焼物・蒸物の調理を行うことが可能で、献立の幅が広がります。6台設置されています。



エアシャワー

全身に高速のジェットエアを当て、目に見えない小さなホコリも取り除き、調理場に入ることができます。



連続式フライヤー

ガス式連続揚げ物機で大量の揚げ物をカラッと歯ざわりよく調理できます。



米飯調理室

ガス式による炊飯システムにより、ふっくらした美味しいご飯を炊き上げます。



煮炊き調理室

大容量の蒸気式回転釜10台で、汁物や煮物を調理します。



食物アレルギー対応食調理室

食物アレルギーを有する児童・生徒の給食を調理します。

本記事に関する問い合わせ：学校教育課 教育企画係 ☎78-3274



安心して美味しい給食のために 荒尾市・長洲町共同運営 県下最大規模の新学校給食センター 9月1日、始動

長洲町内の小中学校に給食を供給してきました、築50年となる荒尾市立学校給食センターの施設・設備の老朽化に伴い、本町と荒尾市は共同で、新学校給食センターを整備しました。衛生管理、供給能力が向上し、長洲町内すべての小中学校を含む、両市町の19校に安心して美味しい給食を届けます。

【施設の概要】

- 名称：荒尾市・長洲町学校給食センター
- 所在地：熊本県荒尾市増永1900番地1
- 構造：鉄骨造 2階建て
- 延床面積：1階2609.87㎡、2階777.54㎡
- 令和4年8月完成

新給食センターの大きな特徴

九州初の複数自治体による整備・運営

1日に最大で6,000食が供給可能

1日80食のアレルギー対応食が供給可能

非常用発電設備により災害時には
1日2回3日間の米飯を供給可能



大容量の非常用発電機