積極的に地場産物を取り入れた安全安心な給食を提供します

曽於市学校給食センター新増改築



全景写真



野菜 · 果物類下処理室



肉-魚類下処理室



煮炊き調理室



焼物・揚物・蒸物室



炊飯室



和え物室

【施設概要】

- 〇構造·階数:鉄骨造平屋建 〇供用開始:令和6年9月 〇敷地面積:6,068.41㎡ 〇調理能力:2,800食/日
- 〇延床面積: 1,978.18㎡ 〇対象校20校

(小学校17校、中学校3校)

【施設の特徴】

- 〇最新の設備で安全安心な給食を提供
- 〇地場産物を積極的に取り入れるための設備の充実
- 〇アレルギー除去食に対応するためのアレルギー室の設置
- 〇食育の指導を充実させるための研修室を設置



アレルギー食専用調理室



洗浄室



研修会議室