

近代的な設備を完備し、子どもたちの給食を大量につくる「学校給食センター」が、このほど小合中島にできました。正式の名は「新津西部地区学校給食共同調理場」、準備された給食材料は揚物機の中に、ほ

どよく油にとけ込むとベルトコンベアに乗ってハイ、天ぷらの動き上がり!」――この三学期からはうれしい業務を開始して、市内全部の小・中学校と市立幼稚園に「完全給食」が実施されました。



近代設備の「学

新鋭機も登場
調理設備に
給食ができるまでには、まず食品、加工品、野菜類などの材料が、下処理室というところで準備・処理され、調理室へ運ばれます。

調理室には、煮物をしたりする大小の蒸気（ガス）回転ガマが七つと、コンベクションオーブンというのだそうですが、高性能のレンジに似た蒸機、天ぷらなどが自動的に揚げられて、ベルトコンベアに乗って運ばれる揚物機などがあります。回転ガマは、大きなもので

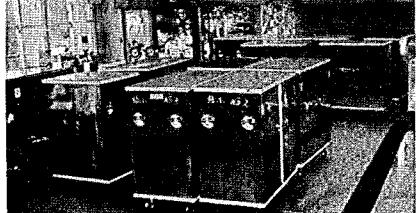
栄養給食に舌づみうつビッ子たち



新鋭機も設備され4千人分の給食まかなか調理室



700人分もの味噌汁ができる回転ガマ



15のコンテナが並ぶ発送室

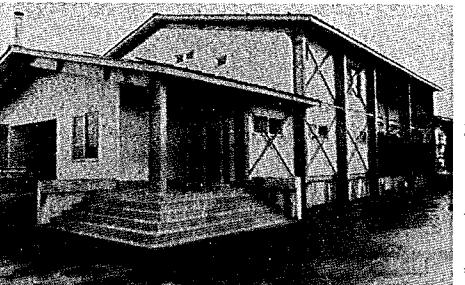
お買物、ご用命は市内へ

表具 鈴木一郎

一級技能士 法定防火壁工事店 本町3番2-2035
訓練指導員 建設業登録店

素肌を薄紺みたいた白に見せるメイクアップ
資生堂シフォネット
クリームファンデイション
本町2丁目  マリヤ TEL 20418
第四銀行が向い。北越銀行がとなり

にあいしい給食か... 校給食センター」できました



市内には十の小学校、七つの中学校、五つの市立幼稚園があります。このうち一中と二中、小合中の三校は、これまでミルク給食だけでした。こんどできた学校給食センターは、一日に四千人の子どもたちの給食をまかなくことができる大きな施設です。

タードは、一日に四千人の子どもたちの給食をまかなくできる大きな施設です。この施設では、一日四千人の給食からはじめました。学校給食は、バランスのとれた栄養と、この給食を通して育つ豊かな人間性、子どもたちの日常の良い生活行動がつちかわれます。

市では、子どもたちの健康とよりよい給食を願つて昨年の七月から給食センターの建設をはじめました。初めは、一月末までの完成を計画していたものが、冬休みの終わる三学期からの運動開始を考えて、一ヶ月完成時期を早め、急ピッチで工事を進めてきたものです。

第一階には、百四十八平方メートル（約四四坪）の大きな調理室をはじめ、下処理室や発送室・事務室などが設備されました。二階には、パン屋のとれた栄養給食の改善研究などに役立てる会議室をはじめ、ここで働く人たちがくつろげる浴室のついた休憩室も設けられました。

万全期した衛生管理 食品調理もオートメ化



お買物、ご用命は市内へ

ダイヤルで



ムダ ムリ ムラのない暮し

心をつなぐ  新津電報電話局

自動手洗機は調理室前に



給食改善に役立たれる会議室

学校給食センターは、鉄骨造りの一部二階建てで、約五百平方メートル（約四五坪）の敷地に、六百八十平方メートル（約四四坪）の近代的な共同調理場として、一億三千万円のお金をかけて建設されました。第一階には、百四十八平方メートル（約四四坪）の大きな調理室をはじめ、下処理室や発送室・事務室などが設備されました。二階には、パン屋のとれた栄養給食の改善研究などに役立てる会議室をはじめ、ここで働く人たちがくつろげる浴室のついた休憩室も設けられました。

ご承知のように共同調理場は、大せいの子どもたちの給食をつくるところ。ですから事故などは絶対にゆるされません。衛生管理の面では、一番気が使われました。例えば、センターのいたるところにコックをひねらなくとも手を洗うことができる自動手洗装置機をはじめ、部屋を独立させ、外気をいや断するためのエアカーテン。保管庫の完備、オートメ化による食品調理と、万全な衛生設備がほどこされました。

例え

ばかりか、オートメ化で

idaつける

きるところによると、

このように、

自分で作る

ことによって、衛生、栄養、

調理技術などの集中管理がで

きます。

ご承知のように共同調理場は、大せいの子どもたちの給食をつくるところ。ですから事故などは絶対にゆるされません。衛生管理の面では、一番気が使われました。例えば、センターのいたるところにコックをひねらなくとも手を洗うことができる自動手洗装置機をはじめ、部屋を独立させ、外気をいや断するためのエアカーテン。保管庫の完備、オートメ化による食品調理と、万全な衛生設備がほどこされました。

械が設備されました。
せない性能のよい機械が設備されました。