

子どもたちのために安全・安心な給食を提供するため、機能的で衛生面にも配慮した学校給食センターが9月からいよいよ稼動します。
学校や地域の皆様と共に子どもたちの食を支え、安全・安心な日本一おいしい給食を提供します。

9月1日からみなさんにおいしい給食をお届けします！

特集1

別府市学校給食センターが完成しました！



調理エリア見学窓



栄養評価システム



施設概要

2階は見学コーナー
があります！

建物	鉄骨造2階建て	調理能力	8,500食/日
延べ床面積	3,610.36㎡	建設事業費	36億4,100万円
1階	2,883.24㎡	供用開始	令和5年9月
2階	727.12㎡		

令和3年12月に

別府市内の公立幼稚園・小学校・
中学校の子どもたちに公募を行い
527作品の中から選ばれました。
食器にも印刷されています！



別府市学校給食
マスコットキャラクター **こめつぶ**

◀ 別府市学校給食センター

別府市原町15番5号 ☎24-5531

☎教育政策課 ☎21-1573





1

調理室

肉じゃがなどの煮物やカレーなどの煮込み料理、炒め物、汁物など様々なおかずを調理します。直径100cmの回転釜が15台あり、1つの釜で約1,000人分の調理をすることができます。



2

揚げ物・焼物・蒸物室

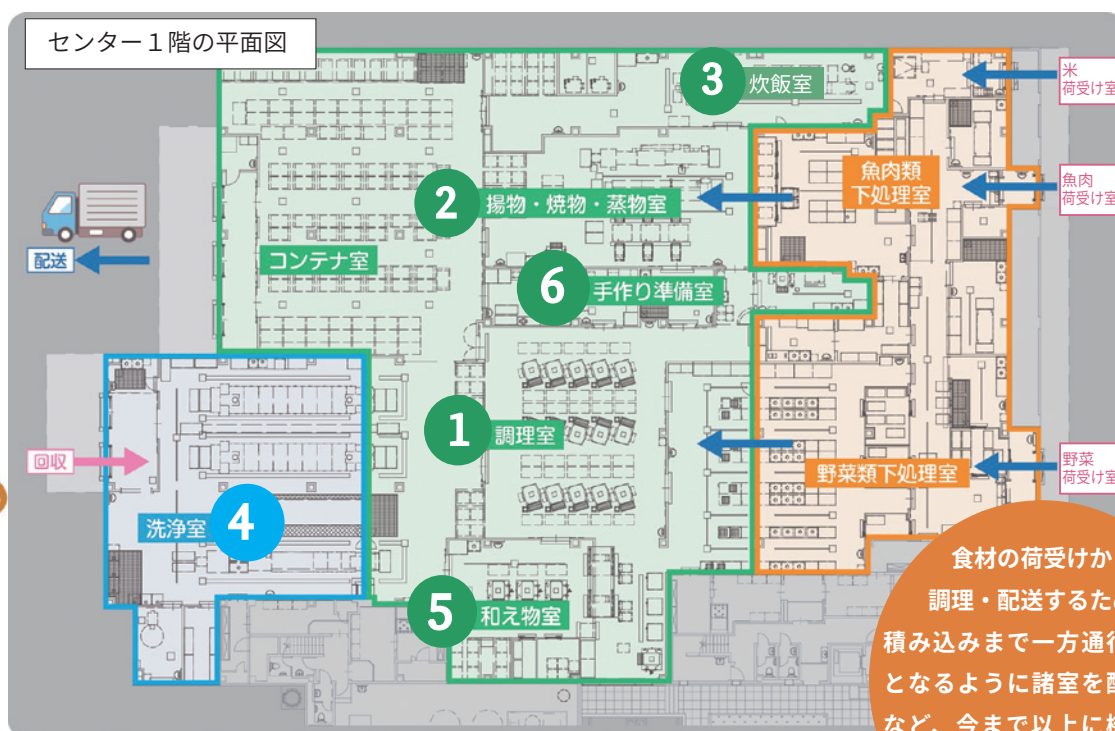
連続フライヤー、連続焼き物機、スチームコンベクションオーブンを使用して、揚げ物・焼物・蒸し物など献立に適した機器でおいしく調理を行います。



3

炊飯室

蒸気式の大型炊飯機を使用してご飯をふっくら仕上げます。混ぜご飯や炊きこみご飯なども作ることができます。



食材の荷受けから調理・配送するための積み込みまで一方通行の動線となるように諸室を配置するなど、今まで以上に機能的で衛生面にも配慮された施設です。



4

洗浄室

子どもたちが使用した食器や食缶、おぼんなどを洗浄します。コンテナ専用の洗浄機もあり効率的かつ衛生的に洗浄作業が行えます。



5

和え物室

サラダの仕上げや果物のカットなどを行います。学校給食の和え物に使用される食材は、衛生的に加熱・冷却した後、適切な温度で調理します。



6

手作り準備室

ハンバーグやコロッケなど、野菜を炒めるなどの工程が必要な献立の下調理を行います。その後カウンターから魚肉下処理室へ運びます。