

# 多治見市食育センターの開設にあたって

多治見市教育委員会事務局 食育推進課

## 1 多治見市学校給食の歴史

多治見市の学校給食は、昭和21年精華小学校の調理場(単独調理場方式)から始まり、昭和47年に完成した高根調理場(共同調理場方式)をもって、市内全小・中学校の完全給食を実現しました。昭和53年大畑調理場、昭和58年に共栄調理場を開設し、単独調理場方式から共同調理場方式へと移行しました。その後、単独調理場方式、近接校対応調理場方式の調理場整備を進めながら共同調理場を閉鎖しました。令和3年8月に、多治見市食育センター(共同調理場方式)を開設し、現在8つの調理場で市内の学校、幼稚園へ給食を提供しています。

## 2 多治見市食育センターについて

多治見市食育センターは、これまで以上に安全・安心でおいしい給食の提供と、食育の一層の充実を図ることを目的に整備しました。1階部分には炊飯機能を備えた調理室、2階には食育を推進するための見学エリアと、食育体験学習・個別相談コーナー、調理実習室(54席)、研修室(70席)を整備しました。

## 3 多治見市食育センター施設概要

名称:多治見市食育センター  
所在地:多治見市姫町6丁目1番地10  
構造・階数:鉄骨造・2階建  
敷地面積:9,127 m<sup>2</sup>  
延床面積:3,420.58 m<sup>2</sup>  
竣工:令和3年6月  
稼働:令和3年8月  
総予算額:26億8千万円  
調理能力:5,000食(炊飯6,300食)  
配送校:中学校3校、小学校5校、幼稚園2園

多治見市学校給食  
公式インスタグラム



食育センター外観



## 4 多治見市食育センターの特長

### HACCP概念の導入

HACCP(危害分析・重要管理点)の概念に基づき、学校給食衛生管理基準や大量調理マニュアルに適合する高い衛生基準を確保した施設整備、運営をおこなっています。

## 食育の推進

2階は、食育エリアとして1階の調理エリアが見える見学窓をはじめ、研修室、調理実習室、体験学習相談コーナーを設けています。食の大切さや栄養・食事のとり方など、食についての正しい知識や情報を伝え、理解することができる食育機能を備えています。

## 食物アレルギー対応の推進

多治見市では食物アレルギーを有する園児・児童・生徒たちのために、除去食対応を推進しています。食育センターでは専用の調理室を完備し、学校給食の安全な除去多応を可能としています。

## 多目的調理室の設置

クラスや学年単位での調理、セレクト給食などのきめ細やかな対応ができるよう、多目的調理室を設置しています。

## 環境への配慮

ガスと電気を併用し、エネルギー効率に優れた施設で、照明器具のLED化をしています。調理工程で発生した野菜の皮などを堆肥化施設でリサイクル処理をおこなっています。

1階 調理エリア



2階見学エリア 見学窓



手洗い指導の様子



研修室での講座の様子



P T A 見学の様子



中学生見学の様子



## 5 多治見市食育センターへの期待

多治見市の学校給食は、児童・生徒の成長・発達を支えるとともに、時代背景に応じた給食内容の多様化、栄養教育、家庭・地域の連携による食育推進について重要視してきました。多治見市では、学校給食を提供する幼稚園・小学校・中学校の子どもたちの12年間で「体と心をつくるための重要な学校教育の一環」として位置づけています。食育センターでは今後も様々な取り組みを通して、学校給食の一層の安全と充実を図り、安心でおいしい給食を提供するとともに、「児童・生徒、保護者を含めた市民や、学校給食関係者の皆様に、食の安全・重要性を学んでいただく拠点」として食育の推進に取り組んでまいります。