



調理室

多様化する給食に対応した自動化機器による、フルドライ方式の調理場は、衛生面も充分配慮されており、作られた給食はバラエティに富んでいます。



ご飯給食



パン給食



上・下処理室

下処理室は野菜、果物をトリミングし、上処理室で果物類、葉菜類、根菜類それぞれの専用シンクで洗浄します。



和え物室

25℃以下の室温で真空冷却機や冷凍庫を使用し和え物、サラダ、果物の冷たい献立を子供たちに提供します。



炊飯室

白飯はもちろん、季節の食材を使った炊き込みご飯、ピラフや五目飯など多彩な炊飯ができます。