

子どもの心身を健やかに育むための施設・組織のあり方

～学校・行政が目指すべき「食育の推進」「地場産品の活用」「食品ロス低減」に向けた取組～

学校給食施設は、食育の推進、地場産品の活用、食品ロス低減、学校給食衛生管理基準に適合した衛生管理、おいしい給食の提供、快適な労働環境、省エネなど、さまざまな課題やニーズへの対応が求められています。

本セミナーでは、このような課題やニーズに取り組み、第一線で活躍されている皆さまをお迎えし、学校給食施設の運営・計画のヒントをご紹介します。

第一部 調理実演

1 F 業務用電化厨房コーナー

10:30~12:00

安全性が高く、快適な厨房環境でおいしく調理できる回転釜のご紹介

高温加熱でルー・ソースにも対応！

電気式回転釜は、燃焼がないことから、安全性が高く、厨房内の温湿度への影響が少なく、快適な厨房環境が実現できます。

また、温度表示がデジタルで、計数管理を行いやすく、調理のマニュアル化を図ることで、均一で質の高いおいしい給食を熟練者と同じように調理できます。

今回、安全性が高く、快適な厨房環境でおいしく調理できる回転釜を調理実演を交えながら、ご紹介します。



根岸 傑 氏 三和調理工業(株) 営業部 部長

第二部 講演

2 F 会議室

13:00~13:50

衛生管理・労働環境に配慮した学校給食施設の適切な換気空調と省エネ

給食室への空調導入は、十分普及しておらず、空調のない厨房で働く調理員は、過酷な職場環境となっています。

今回、学校給食を提供している給食室や給食センターの設備を取り上げ、学校給食衛生管理基準にある温度25℃以下湿度80%以下を目指し、快適な労働環境を実現するための「適切な換気空調」、電力負荷の最適化によるデマンド抑制など「省エネ」についてご紹介します。



澤田 政志 氏 (一社)日本エレクトロヒートセンター厨房機器部会委員
(株)トーエネック 営業部 技術提案グループ 担当課長

第三部 パネルディスカッション

2 F 会議室

14:00~15:45

子どもの心身を健やかに育むための施設・組織のあり方 ～学校・行政が目指すべき「食育の推進」「地場産品の活用」「食品ロス低減」に向けた取組～

静岡県袋井市の小中学校の給食では、地場産品の使用率を大幅に増やす取り組みを行い、生産者から直接買い取ることで、包装作業の省力化や仕入れ価格の低減も図っています。また、規格外野菜の破棄を見直し、手作り給食の拡大等で食材を有効活用し、食品ロスを低減。さらに、給食時に生徒への地元食材の紹介など、食育の推進にも取り組んでいます。

今回、袋井市における「食育の推進」「地場産品の活用」「食品ロス低減」などをテーマにそれぞれの立場から説明いただき、給食施設のご紹介も交え、子どもの心身を健やかに育むための施設・組織のあり方について探っていただきます。



石塚 浩司氏



塩原 茉那美氏

石塚 浩司 氏 袋井市教育委員会
おいしい給食課
おいしい給食推進係 係長

塩原 茉那美 氏 袋井市教育委員会
おいしい給食課
管理栄養士

[コーディネーター] 澤田 政志 氏
[パネリスト] 石塚 浩司 氏 塩原 茉那美 氏

日時 2023年12月26日(火) 10:30~15:45 (開場 10:00~)

会場 eキッチンスタジオ福岡
九州電力(株)業務用電化厨房体験施設
〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28 浄水オークパティオ1F

※来場参加の場合、受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

料金 無料

定員 **オンライン参加 500名**
来場参加 10名

※受付は、定員になり次第、締め切りといたします。
※オンライン参加は、一部のみの受講も可能です。
※来場参加は、第1~3部の同時受講をお願いします。

オンライン参加 申込締切
12月22日(金)まで

来場参加 申込締切
12月12日(火)まで

お問い合わせ先

九州電力(株) 営業本部 法人電化推進グループ
福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号
TEL.092-984-4328 FAX.092-726-1697
担当: 東 hozin_denka@kyuden.co.jp

袋井市立中部学校給食センター

中部学校給食センターは、全国のモデルとなるような衛生管理システムと厨房設備を備えるとともに、食物アレルギーを有する児童生徒も同様に給食を楽しめるようアレルギー対応専用調理室を完備しており、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供しています。

また、新鮮な地元産の野菜を積極的に取り入れるとともに、素材の味を活かした手作りの給食を提供し、地産地消と食育を推進しています。

施設概要
所在地：袋井市豊沢2289の2番地
敷地面積：13,935平方メートル
建物面積：4,142.55平方メートル(附属棟含む)
調理能力：6,000食(1日あたり)



お申込方法

オンライン参加

二次元バーコードもしくはURLからお申込みください。

12月26日(火)



読み取り!

▶ https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_nauAZarBQWKe0EEe8wCqrw

申込締切

12月22日(金)まで

お申込後、視聴用URLがZoomからすぐに送信されます
迷惑メール対策などのドメイン指定設定をされている方は事前に「zoom.us」を「受信可」の設定にしてください
視聴用URLがすぐに届かない場合は、後日視聴用URLを別途送付しますので、お問い合わせ先にご連絡ください

来場参加

二次元バーコードもしくはURLからお申込みください。

12月26日(火)



読み取り!

▶ <https://forms.office.com/r/jBGw37gPjB>

来場参加申込締切

12月12日(火)まで

受付後、申込完了の連絡をいたします

会場

eキッチンスタジオ福岡
九州電力(株)業務用電化厨房体験施設
〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28
浄水オークパティオ1F

※来場参加の場合、受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

会場案内図



※駐車場はありません。公共の交通機関をご利用ください。

- 当日はマスクのご持参を推奨しております。また、非接触型体温計による検温、アルコール消毒にご協力下さい。
- 体調不良時のご来場はお控え下さい。

録画とオンライン配信ご協力
のお願いと個人情報の取り扱い
について

セミナー中は録画及びオンラインによる生配信をいたします。十分に注意して撮影を行います。万が一お客さまが特定される状態での配信や録画記録に残ってしまう場合は、ご了承ください。また、お客さまからいただいた個人情報について、電化システムのご紹介・ご提案、当社及び当社グループ会社の商品・サービスのご案内として利用させていただき、第三者(三和調理工業株式会社 業務委託先: 九電ネクスト(株)を除く)に開示・提供は致しません。なお、参加申し込みをもって、お客さまが上記内容に同意されたものとさせていただきます。

※本申込書の個人情報保護に関するお問い合わせ先は表面に同じ

お問い合わせは最寄りの九州電力各支店営業部技術提案グループへ

北九州支店 営業部 技術提案グループ TEL 093-533-8707
福岡支店 営業部 技術提案グループ TEL 092-733-6509
佐賀支店 営業部 技術提案グループ TEL 0952-33-1199
長崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 095-864-1893

大分支店 営業部 技術提案グループ TEL 097-537-8009
熊本支店 営業部 技術提案グループ TEL 096-386-2223
宮崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 0985-26-9095
鹿児島支店 営業部 技術提案グループ TEL 099-285-5341

