

(1) 別府市新学校給食共同調理場整備基本計画（案）について

③ 食育推進等検討委員会で協議した事項について

	項 目	内 容
1	食器及び食缶	飯椀、汁椀、深皿、小皿4点の3点使いとする。材質は樹脂製を基本に選定する。食缶は主菜用大食缶、副食用小食缶、和え物や果物用冷食缶の3種類で、2時間以内の保温65℃以上、保冷10℃以下を維持できる2重食缶を導入する。
2	食物アレルギー対応	食物アレルギー専用室を設置し、現行6品目（卵・乳・えび・かに・いか・ごま）の除去食対応（レベル3）を基本とする。
3	見学対応	見学スペースや多目的室を整備して、子どもたちや保護者が学べる調理場とする。
4	地場産物を積極的に活用するための機能	県産品や別府市産品の積極的な活用を推進する。また、十分な作業スペースの確保や3槽式以上のシンクを導入する。
5	おいしい給食を安定的に供給するための機能	スチームコンベクションオーブンや真空冷却機など多彩な献立が可能となる調理設備とする。