

8:30

福智町学校給食センターの一日

1 搬入

その日に使う野菜や肉などの食材が、各業者からセンターに届けられます。

2 検収

届いた食材の質は良いか、数は間違っていないかなを確認後、それぞれ下処理室へ。

3 下処理

下処理室で野菜を洗ったり皮をむいたりして、調理のための下準備をします。

4 調理

下処理された材料を、大きな釜などを使って献立ごとに調理。

10:50

5 配缶

できあがった給食の温度点検を行い、各クラスごとの食缶にうつします。

11:10

6 配送開始

食缶をコンテナに載せ、トラックで各学校へ配送。

13:40

7 食器回収、洗浄

各学校から返却された食器などは、数を確認して洗浄し、消毒保管庫へ。

16:30

8 ミーティング

すべての作業を済ませてエプロンを洗濯し、全員で翌日の流れを確認。

学校給食を試食してみました！

とてもおいしいです。昔に比べ今は食材が豊富になり、メニューも工夫されていますね。

福智町教育委員会
桑野 隆泰 教育長



5月7日(金)のメニュー

子どもたちによりおいしい給食を届けるため、温度管理に気を付けています。やはり食べ残しが無いとうれしいですね。(池田雅文)

わたしたちが給食をつくっています！
福智町学校給食センターのみなさん

小中学生は体が発達する大切な時期。食べることの喜びを実感してもらえよう、毎食愛情込めて作っています！(白川かおり)

特集 ● 食
食べることは、生きること。
[第1章] 学校給食 / おわり

給食を通して高まる食の意識

松下栄養士は毎月の献立表とは別に、「献立メモ」を作って各校に配布しています。学校内に給食の調理場がある自校方式と比べて、センター方式ではどうしても栄養士や調理員が子どもたちの身近にいないため、直接対話することができません。そこで、給食をおして知ってほしい「マナー」や「食の豆知識」、「その日のメニューの説明」や「食材の産産地の紹介」などを幅広く取り上げたメモが、各校で毎日の給食時間に校内放送などを通して紹介さ

れています。この献立メモと各校での指導によって、より目の前の食に対する役割や大切さなど、子どもたちの意識が高められています。

「野菜などを作る農家の人や食材を運ぶ人、栄養を考える人、調理する人など、たくさんの方が携わって届けられている給食。嫌いだからといって簡単に残すのではなく、食べるたびに命をいただくことへの感謝をもって、少しずつでも嫌いなものを減らして、将来の豊かな食生活につなげていってほしいと思います」と松下栄養士は子どもたちへの願いを語りました。

食の現場

2時間半で1千5百食を調理する新センター。小さな笑顔のために創意工夫を続けています。

新たな環境にベストを尽くして

4月から稼働を始めたばかりの新しい給食センターでは、センター長以下18人の調理員や事務職と1人の栄養士が、それぞれ給食づくりに携わっています。本格稼働からわずか2か月。高い衛生基準や最新機器が、今回新たに導入されましたが、機器の操作や時間配分など新しい環境に慣れない中で、スタッフが一丸となって、よりよい給食をお届けするため、今日も試行錯誤が重ねられています。

献立に込めた栄養士のこだわり

バランスの良い食事のお手本ともいえる学校給食。家庭では、献立を参考にして



福智町学校給食センター
松下 美里 栄養士

食事のメニューを考える人も少なくないそうです。そんな献立づくりを手がけるのが、方城給食センターから着任した松下美里栄養士。献立だけでなく食材の発注や作業工程の決定、調理中の衛生指導なども行っています。摂取カロリーや必要な栄養素は「学校給食実施基準」で細かく定められ、さらに町では一人一食あたりの経費が小学生で236円、中学生で272円とされ、松下栄養士はこれらに基づいて毎日の献立を作成しています。栄養士が変わることとでメニューが大きく変わるということはありませんが、献立にはそれぞれ作る側のこだわりが込められています。

「子どものころにいろんなものを食べる経験をしておかないと、偏食につながりかねないので、給食には家庭で使われにくいものを積極的に取り入れるようにしています。また現代は家庭での食事が洋食中心になりがちで、昔から日本人の体に良いとされる日本食のすばらしさが感じられにくい傾向にあります。これらを踏まえ、給食ではなるべく煮物などの和食を中心に、さらに週1、2回は魚料理を出すよう心がけています」と松下栄養士。給食をおして日本の食文化が次世代へとつなげられています。

ここが変わった施設以外に変わったことは？

1 食缶を統一

配達の際に給食が冷めにくいよう、6校すべての食缶が「保温食缶」になりました。また旧赤池給食センターでは、今まで食缶の都合でわずか2品までしか作れませんでした。現在は3品まで作れるようになりました。

2 食器が強化磁器に

食器選定については、昨年末から各学校で実際に児童に食器を使ってもらい、意見を集めました。その結果、要望の多かった「強化磁器」に決定。有田焼の白が美しい器に、かわいい野菜の白が美しい器に、かわいらしい野菜の白が美しい器に描かれたデザインです。



↑旧赤池給食センターではアルミ、旧方城給食センターではプラスチックの食器を使用していました。

栄養士の一口メモ

アルミホイルを適当な分だけくしゃくしゃに丸めたものを、野菜(人参、大根、じゃがいもなど)の皮にくっつけてこすると、簡単に野菜の皮がむけます。