

そうせランチタイムス

平成27年1月号
 匝瑳市学校給食センター

一年で一番寒さの厳しい季節になりました。匝瑳市でもインフルエンザが猛威をふるっています。うがい・手洗いとともに、バランスのよい食事に心がけましょう。
 今月号で給食センターの紹介も最後となります。今回は、洗浄室についてお伝えします。

①洗浄室(せんじょうしつ) 学校から返却された食器、食缶、コンテナ等を洗浄する



学校から戻ってきたコンテナをトラックから降ろし、食器・食缶等を出します。

食器



①返却された食器はかごと浸水します。
 ②かごから出して、種類ごとに洗浄機に重ね、1枚ずつ洗います。



食缶



①残さい量を計ります。
 ＊学校ごとに集計し、1人あたりの残さい量を出します。
 ②残さいを処理機に入れ、食缶の下洗いをします。
 ③洗浄機に入れて洗います。



残さい計量

コンテナ



○コンテナは専用の洗浄機で丸ごと洗います。
 ○はしやスプーンは専用の洗浄機で、お玉等は1つ1つ手洗いします。

食具



②コンテナ室(コンテナしつ) 洗浄後の食器や食缶を乾燥させる



食器や食缶、コンテナ等は洗浄機を通して、コンテナ室に出てきます。食器の枚数をクラスごとに数えてコンテナ内に入れ、コンテナごと熱風乾燥します。

熱風

学校給食では、栄養価だけでなく、子どもたちの嗜好や食べやすさ等を考慮して献立を作成しています。また、いろいろな食べ物や味と出会う機会を作ることも給食の役割の一つです。1人分量をしっかりと取ることで味覚の幅を広げ、栄養面でもバランスの良い食事を学ぶことができます。

給食の食べ残しを「残さい」と言います。給食センターでは、各学校の残さいを料理別に計量しています。匝瑳市全体で見ると、肉や魚などのおかずは残さいが少なく、野菜やきのこ・海藻などを多く使った副菜や汁物は残りがちです。多い日には、計400kgの残さいをゴミとして処分しています。処分にも費用がかかっていますので、子どもたちが一口でも多く食べられるよう、ご家庭でもご協力をお願いいたします。