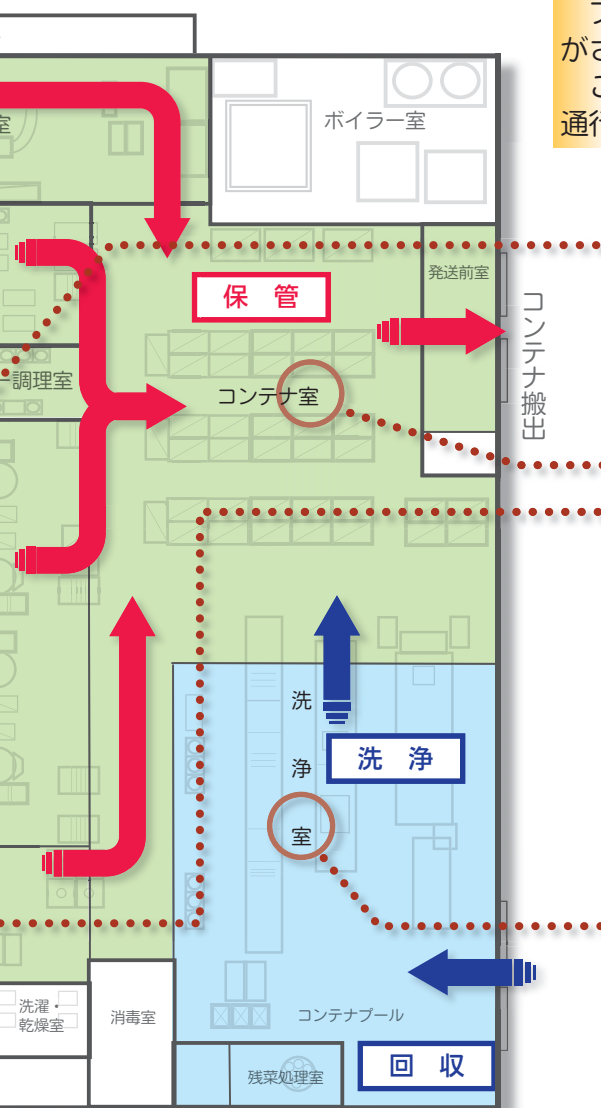


ター施設紹介

最新の調理機器を備え、厳しい衛生管理と作業動線も考慮した新給食センターの施設内部を紹介します。

プラットフォームから搬入された食材は、肉・魚と野菜の別に下処理がされ、煮たり焼いたり調理後、各学校に向けて配送がされます。

これらの食材搬入～調理～給食搬出の工程は、左図のように全て一方通行の流れで行われます。



煮炊き室

容量350リットルの大きな釜8台で煮炊きを行います。火力は使わずに、高温の蒸気で調理します。



和え物室

加熱した食材を短時間で冷やす真空冷却器(=写真奥)を設置し、より衛生的に和え物を調理できます。



洗浄室

食器の種類ごとにベルトコンベア式で洗い、全ての食器やコンテナを約2時間で洗うことができます。

コンテナ室

食器の入ったコンテナごと90℃の熱風で殺菌し、配送前の給食を保管します。

私たちが愛情込めて作った給食を
しっかり食べて、元気に育ってね。



調理員のみなさんがおいしい給食を届けます

給食は「食のモデル」 栄養面だけでなく食べやすさにも配慮

使用する食材は子どもたちが多くの味を体験できるように多彩なものを選んだ上で、食べやすく、噛むことも意識できるように、味つけや調理方法などいろいろな組合せで提供しています。また、減塩にも心掛け、栄養バランスのとれた安全で安心な食事であることはもちろん、地産地消や郷土食を活かした献立としています。

私たちは栄養士が給食の献立を作るときは、子どもたちの「食のモデル」となるように取り組んでいます。学校給食は「食育実践の場」として考えられていて、小学校から中学校にかけては、心身の発達さらに味覚の発達する重要な時期だからです。

給食の役割

子どもの成長に欠かせない給食。給食の大切さと献立作りについて、給食センターで働く栄養士さんに聞きました。



前列右・長井管理栄養士、
左・角田管理栄養士。
後列右・井上栄養教諭、
渡邊栄養教諭

「食」は、「生きる」と同時に「学ぶ」ともあると思いますので、育ちざかりの子どもたちには給食を残さずしっかり食べて欲しいですね。
(管理栄養士・長井真理子)

揚げ物・焼き物・蒸し物室

業務用のフライヤー（揚げ物機）やスチームコンベクションオーブン（温風と水蒸気を用いて1台でさまざまな調理方法ができるオーブン。＝写真）などで、揚げ物や焼き物などを作ります。



食材搬入口

野菜と肉・魚は別々の入り口から搬入します。
扉の開放時は外向きの風を自動で吹き出させ、
ほこりなどが建物内に入るのを防ぎます。

野菜下処理室



野菜を洗ったり、カットしたりします。カットは機械を併用して行います。

見学通路・会議室



見学通路から煮炊き室を見ることができます。
会議室にも見学用窓を設置し、調理の様子を見ながら研修などを行うことができます。

2 階

給食センターからこんにちわ



No.18

中華風ナムル

今回は、新給食センターで初めて提供用に作ったメニューの中から、本市特産の赤ピーマンを使った「中華風ナムル」を紹介します。

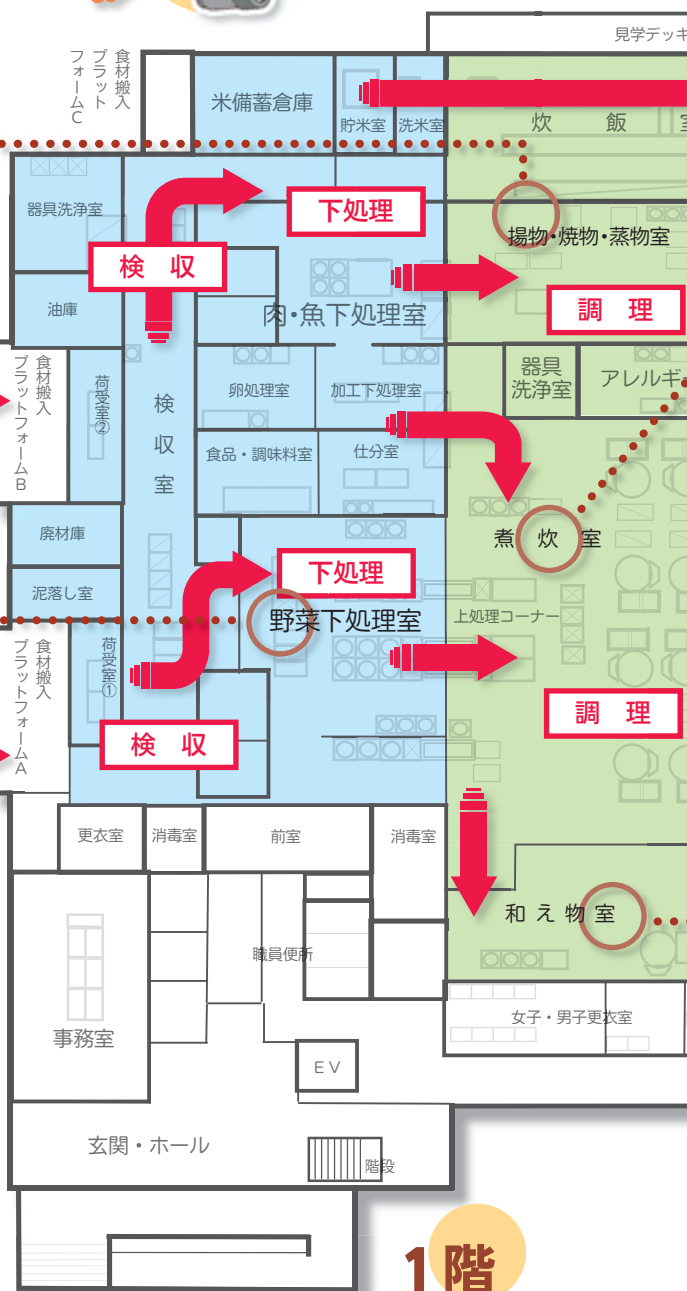
材料 4人分…ニンジン40g モヤシ80g ニラ40g 赤ピーマン15g 乾燥キクラゲ1g 調味料(ごま油小さじ1 塩少々 中華スープの素少々 しょうゆ小さじ1/2) 白いりごま適量

作り方

- ①ニンジンと赤ピーマンは細切り、ニラは5cmくらいの長さに切る。キクラゲは水で戻して石づきを取り、細切りにする。
- ②食材を食感が残る程度にゆで、冷やす。
- ③調味料を混ぜてドレッシングを作る。
- ④食材とドレッシング、白いりごまを混ぜ合わせ完成。

◆栄養価(1人分) エネルギー 35kcal たんぱく質1.2g
脂質2.3g カルシウム36mg 食塩相当量0.3g

1 階



…特別に清潔を保つ区域

…清潔を保つ区域

 …調理の流れ
  …回収の流れ

施設見学できます

給食センターでは、施設見学を随時受け付けています。日程や見学人数など、給食センターまでご相談ください。

※2～5ページに関するお問い合わせは市議会学校給食センター ☎70-2210へ