



学校給食センターに潜入取材



子どもたちの元気をつくる学校給食！
 安心・安全な給食を届けるため、徹底した衛生管理が行われています。
 今回、南部学校給食センターに広報担当者が潜入取材。給食センターの一日を調理工程に沿って紹介します。



月 日 曜日

本日の献立(2月8日)

- ・ごはん
- ・みそワラン汁
- ・豚肉とエリンギのスタミナ炒め
- ・牛乳
- ・いよかん

合計：628キロカロリー
 (小学校高学年)

① 食材の搬入 AM 8:00



生産者の皆さんが大切に育てた食材を搬入します。数量の確認や異物の混入もチェックします。

② 野菜の下ごしらえ AM 8:30



食材に虫が付いていたり、野菜が悪くなっていないか確認しながら、3回水槽を変えて洗います。

③ 野菜を切る AM 8:50



野菜は、機械の刃を変えながら工夫をして料理に合った形になるように切ります。

④ 釜での調理 AM 10:30



一つの釜で約500人分作ります。大きな「かくはん棒」でおいしくな～れと体全体を使い、かき混ぜます。

⑤ 食缶へ盛りつけ AM 11:10



大きな「ひしゃく」でクラスごとの食缶に盛り付けます。ひしゃく一杯で約10人分になります。

⑥ 学校へ向けて出発 AM 11:20



保温が効いた食缶はコンテナへ移され、専用のトラックに乗せて各学校へと出発します。

ここがスゴイ！ チェック2



子どもたちのアレルギー対策のため、専用の調理室があり、乳製品にアレルギーがある方には、乳製品を除去して豆乳と米粉を使ったシチューに変更するなど、個別の対応を行っています。

ここがスゴイ！ チェック1



「下処理室」や「洗浄室」など、汚れの可能性がある部屋は「調理室」と明確に分離されます。調理員が調理室に入る際は、手洗い・エアシャワーを行うなど、徹底した衛生管理が行われています。

◀手からの感染を防ぐため、各扉は自動ドアまたはフットセンサードア（足を入ると反応する）になっています。

学校給食センターを紹介！



南部学校給食センター

問 ☎ (22) 3555

- ◆給食対象校：日野小、延徳小、平野小、高丘小、南宮中、中野平中
- ◆調理能力：2,500食
- ◆厨房機器：オール電化
- ◆床方式：ドライシステム



北部学校給食センター

問 ☎ (23) 3356

- ◆給食対象校：中野小、長丘小、平岡小、科野小、倭小、高社中
- ◆調理能力：2,000食
- ◆厨房機器：オール電化
- ◆床方式：ドライシステム



豊田学校給食センター

問 ☎ (38) 3466

- ◆給食対象校：豊井小、永田小、豊田中
- ◆調理能力：500食
- ◆厨房機器：灯油、LPガス、電気
- ◆床方式：ドライシステム

なんと！ 3センターで
一日に
5,000食
の調理が可能！！

⑦



PM 0:00



想いのこもった給食が学校に届けられました

※撮影日：2月12日、15日



給食当番の皆さんが配膳します。教室いっぱいにおいしそうな香りが広がります。



給食センターから献立のお手紙が届きます。手紙を読めばより一層給食がおいしくなります。



楽しい給食の時間の始まりです。全部おいしそうで、どれから食べようか迷っちゃう。



今日もおいしい給食を届けてくれてありがとう。全部いただき「ごちそうさまでした★」



⑧ 食器の洗浄・仕分け・収納

PM 1:40



学校から戻ってきた食器は、大きな汚れを落とした後、お盆や食器だけでなく食缶やコンテナも洗浄機に入れて洗浄します。洗浄後はクラスごとに食器を分けてコンテナにしまいます。

ここがスゴイ！
チェック3



コンテナ内にしまわれた食器は、コンテナとともに消毒装置に設置されます。消毒装置は、コンテナの上部の開閉装置を開けることでコンテナと接着し、コンテナ内に熱風を送り込んで殺菌を行います。

◀コンテナの上部と消毒装置が接着する様子。消毒は給食のある日は毎日行われます。時間は電力料金の割安な夜間に行われ、翌朝には全ての食器・コンテナが殺菌された状態になります。