

給食センターの内部に潜入！

学校給食のヒミツ

1月24日から30日までは、「全国学校給食週間」です。今回の特集では、普段は見ることのできない給食センターの調理の様子や安心安全に食べてもらうための工夫など、学校給食のヒミツについて紹介します。詳しくは、南部学校給食センター（☎89-2033）へ。

教えて！学校給食のこと

学校給食について詳しく知るために、給食センターの所長さんにお話を伺います。よろしくお願いします。

所長：よろしくお願いします。

早速ですが、そもそもなぜ学校給食は必要なのですか？

もともと給食は、戦前の子どもの栄養状態を改善させるためにありました。現在では、望ましい食生活を実践する力や食に関する正しい知識を、学校給食を通して子どもたちに習得してもらうことを目的としています。栄養のバランスが良い給食を毎日食べることで、自然と正しい食習慣が身に付くということですね。

日頃の学校以外の食生活にも大きく関わっているんですね。ところで、市内には何か所の給食センターがあるのですか？

市内には、南部・北部・上石津の3つの給食センターがあります。中でも、南部学校給食センターは、県最大の給食センターで、一日に約11,000食の給食を作っています。南部学校給食センターで作られた給食は、市内の幼稚園6園と、小中学校20校へ届けられています。

約11,000食ですか！そんなにたくさんの給食が作られているんですね。ところで、献立はどのように考えて作られているのですか？

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭などが旬の食材を取り入れ、さまざまな味付けや調理方法を用いた献立を作成しています。その後、献立作成委員会で給食主任の先生などから意見をいただき、献立を決定しています。

栄養のバランスを考えて作られた給食は、子どもたちの健康を支えているんですね。最後に、子どもたちへメッセージをお願いします。

給食は、たくさんの人の手で作られています。一口一口味わって食べてもらえると、大変うれしく思います。私たちが、みなさんに安心安全でおいしい給食を届けていきます。

所長さん、ありがとうございました。

給食センターの一日に密着！

南部学校給食センターの調理場に潜入し、学校給食ができるまでの一日に密着しました。給食はどのように作られているのか、のぞいてみましょう。

準備

手洗い・消毒



手洗いは、爪ブラシを使って丁寧に2回洗います。その後アルコール消毒をして調理場へ。

検収



食材の納品確認。産地や賞味期限などもしっかりチェックします。

調理

野菜下処理



3層シンクで野菜を丁寧に3回洗います。

野菜上処理



機械（スライサーなど）で、料理にあわせて野菜を小さく切ります。

煮炊き調理



1,000人分を作ることのできる大きな釜で、汁物や煮物などを調理します。

揚げ物調理



連続式揚げ物機でフライやから揚げなど揚げ物を調理します。

焼き物蒸し物調理



蒸気で調理するスチームコンベクションオーブンで、シューマイやオムレツなどを調理します。

あえ物調理



ゆでた食材を真空冷却機に入れた後、大きな釜であえ物を調理します。

焼き物調理



連続式焼き物機で魚など焼き物を調理します。

洗浄作業



食器や食缶、コンテナを超音波振動や高温高压で洗浄します。その後、専用の保管庫で加熱消毒を行います。

おいしい給食のできあがり♪



地産地消を推進しています！

給食には、地元の食材が多く使われています。小松・人参・大根などの野菜、にじますなどの魚、大豆、しいたけ、はちみつ、牛乳など、さまざまな岐阜県産のおいしい食材を使用し、地場産物の活用を推進しています。

給食人気ランキング

主食部門		主菜部門	
1位	しょうゆラーメン	1位	鶏肉のから揚げ
2位	揚げパン	2位	春巻き
3位	ピビンバ	3位	焼き肉
副菜部門		汁物部門	
1位	海藻サラダ	1位	豚汁
2位	ゆかりあえ、ポテトサラダ	2位	かき玉汁
3位	昆布あえ	3位	コーンポタージュ

※令和元年度中学3年生によるランキング

食の安心安全を守るために

「すべての子どもたちに給食の時間を楽しく過ごしてほしい」という、多くの人の思いが込められた学校給食。安心安全で衛生的な学校給食を提供するまでの過程では、さまざまな工夫がされています。

健康管理について

職員は、毎日体温を測り健康調査票に記入しています。下痢や発熱の症状がないかなど一人ひとりが体調管理をし、南部・北部・上石津の各給食センター全ての職員とその家族も含めて確認します。また、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌（O157）などの検便を、月2回行います。10～3月までは、ノロウイルスの検査も月1回実施します。

加熱調理食品について

揚げ物・焼き物・蒸し物などの加熱調理食品は、調理をする際に中心温度を温度計で測定し、食材の中心まで火が通っているかを確認します。また、温度や時刻などを記録します。



服装について

調理員は、清潔な白衣とマスクを着用します。また、帽子の下から毛髪がはみ出ないようにネットの中に入れ、料理に混入しないように気を付けています。さらに、粘着ローラーやエアージャワーで服についた毛髪やホコリを取り除いてから調理場へ入ります。調理用エプロンは、用途別・食品別に色で区分しています。例えば、野菜下処理では水色のエプロンを使用しています。色を分けることで役割が一目でわかるほか、汚染区域と非汚染区域を明確にすることができます。

取材後記

南部学校給食センターでの取材を通して最も印象を受けたことは、調理員さんの動きの素早さです。個々の役割を把握し手際よく作業するだけでなく、安心安全のためにミスなく確実に各調理工程をこなし、あっという間に1万食以上の給食を完成させるプロの技に圧倒されました。また、今回特別に給食を食べさせてもらい、子どもの頃に大好きだった給食の時間を思い出しました。多くの人の思いが込められた給食は本当においしく、作り手の顔を思い浮かべながらゆっくり味わいました。