

給食センターの1日

子どもたちが食べている給食はこうしてつくられています。
給食センターの1日の作業を追いかけてみました。



1 毎朝、仕事を始める前に必ず健康チェックを行います。



2 納品された野菜を適当な大きさに切り、洗います。(下処理室)



3 大きな釜で調理。この釜1器で約1,000人分を作ることができます。(調理室)



6 コンテナにつめられた給食が、小中学校へ向けて出発。



5 スープなどは大きなひしゃくで食缶に盛り付けます。



4 できあがった料理は必ず温度を調べます。



7 配膳室から給食当番が、教室へ給食を運びます。



8 順番に並んでトレーに給食を盛り付けてもらいます。(干潟地域では、弁当箱に入ってきます)



9 「いただきます！」と、元気なあいさつ。「給食大好き、おいしいね。」



12 午後からは帰ってきた食器をきれいに洗います。(洗浄室)



11 栄養士さんと調理員さんのミーティング。次の日の調理内容・注意点などを確認します。



10 食べ終わった食器はきれいに後片付け。



▲子どもたちにも大人気です

旭市の献立が入賞 「チキンとトマトのチーズ焼き」

旭市第二学校給食センターの栄養士齋藤幸恵さんが考案した給食メニュー「チキンとトマトのチーズ焼き」が、学校給食研究改善協会主催の「食肉を用いた栄養バランスのとれた献立」コンクールで、全国977点の料理の中から入賞作品に選ばれました。旭市特産のミニトマトとズッキーニを使って彩りを添え、鶏肉をおいしく食べることができる料理です。実際に給食で食べた子どもたちは、「ズッキーニを食べるとシャリシャリしていておいしい」「ミニトマトは苦手だけど、焼いたトマトはおいしくて食べられた」と感想を話してくれました。

安心・安全な給食のために しっかりとした衛生管理

月2回の細菌検査のほか、下痢をしていないか、手指・顔に傷・できものがないか、また服装等について、毎朝調理前に全員がチェックを行っています。また、野菜などの下処理室、お肉・魚の下処理室と調理室は、それぞれ別々になっており、作業する調理員さんも別の人になっていきます。調理員さんは、エプロン・帽子・マスクを着用し、手洗い・消毒をした後、エアシャワーを通り、調理室に入ります。1つの作業から次の作業に移るときや、扱う食材が変わるごとに必ず手洗いをするなど、衛生管理を徹底しています。



▲手洗いは入念に

知っていますか？ 給食費の使いみち

給食費は、現在1食につき小学生が240円（旭地域）、228円（海上・飯岡地域）、237円（干潟地域）、中学生が270円（旭地域）、252円（海上・飯岡地域）、277円（干潟地域）を保護者の皆さんからいただいています。これらの給食費は、すべて食材を購入するための費用として使われています。

しかし、それだけでは給食を作ることはできません。そのほかに光熱水費や人件費などの経費がかかり、それらは市民の皆さんの税金で賄われています。

現在、市内各地域によって額が異なる給食費ですが、将来同じ額に統一する予定です。



▲野菜の納品

取材メモ

おいしい給食には 理由がある

子どもたちが教えてくれました。「おうちのご飯もおいしいけど、みんなと一緒に食べる給食もおいしいんだよ。」「少しぐらい苦手なものも、みんなと一緒に給食だと何だかおいしく食べられちゃう。」「クラスみんなで机を並べて食べる給食。一緒に食べることがみんな大好き。子どもたちにとって、給食の時間は、特別な時間です。」

でも、給食がおいしい理由はそれだけではありません。給食センターでは、子どもたちが毎日楽しみにしている給食をおいしく食べてもらえるよう、徹底した衛生管理、メニューづくりから食材選び、味付けに至るまでたくさんの気配りがなされています。そして給食には、栄養士さんや調理員さん、食材の生産者など、たくさんの方々の思いやまごころが、ぎっしり詰まっています。取材中にいただいた給食の味、確かにおいしかったです。