

子どもたちの元気の源 「学校給食センター」を紹介します

子どもたちが毎日食べている学校給食。その学校給食を作っている給食センターは市内に3か所あります。小中学校合わせて20校の児童・生徒に安全・安心な給食を届けています。今回、各学校給食センターの特色などを紹介いたします。

なお、名称は合併に伴い、それぞれ変更されていますが、受け持つ学校は、合併前と変わっていません。

第一学校給食センター（旧旭市学校給食センター）

昭和40年5月から給食を開始しています。その後、平成12年4月、現在地の旭市青年の家南側に移転し、新センターでの給食業務を開始。このセンターの特色は、最大1日5,000食の調理能力がある大規模な設備です。また、ドライシステム方式の導入、作業ごとの部屋の区分等、衛生管理を重視した施設となっています。

米、イチゴ、梨、ミニトマト、きゅうりなどの地元の食材や、旬のものを取り入れるよう心がけています。また、子どもたちが、たくさんの食経験を積めるよう、いろいろな食品や調理法を組み合わせることに努めています。給食が、子どもたちの笑顔あふれる楽しい時間となるよう、安全でおいしい給食作りに、職員一同、力を合わせています。



◀回転蒸気釜での調理

第二学校給食センター（旧飯岡町・海上町学校給食組合）

▶炊き上がったひじきご飯を食缶へ配缶



旧飯岡町・海上町共同で学校給食センターをつくり、昭和45年2月から給食を開始しています。旧飯岡町・海上町の小中学校7校の給食を作っています。現在、週に米飯3回、パン1回、麺1回と、バランスを考えた主食形態をとっています。地元でとれたものを多く取り入れ、新鮮で安全な食材を選定し、季節感を感じられるような給食を作るよう心がけています。例えば、海上地域で栽培しているマッシュルームなどきのこ類はビーフシチュー・野菜スープ・ミートソースなどに使用しています。また、極力薄味と手作りに努めています。フライ類も、手作りに心がけ、パン粉をつける作業も手で行っています。

子どもたちが安心して食べられるよう衛生面にも注意し、一同協力しながら頑張っています。

第三学校給食センター（旧干潟町学校給食センター）

旧干潟町は、昭和51年に給食が開始され、当初は、干潟町は米どころということで、週6日の完全米飯による弁当箱給食を行っていましたが、メニューの多様化を図るため、月にパンと麺を2回ずつ取り入れていますが、弁当箱方式の給食は引き継がれています。

おいしいお米をはじめ豚肉、ミニトマト、れんこん、手作り味噌等、新鮮で安心して食べられる地元の食材を多く取り入れるよう努めています。例えば、豚肉は干潟産のものを指定して買入れたり、味噌は農産物処理加工センターで作っているものを利用するなど、食材にもこだわっています。また、衛生面にも十分に気をつけ、職員一同おいしい給食を目指して、毎日頑張っています。



▲ベルトコンベヤーを使った弁当箱の盛り付け



給食センターの概要

センター名	学校数	食数	職員数
第一学校給食センター	小学校 7校 中学校 2校	3,800食	30人(事務職 2、栄養士 2、調理員 21、ボイラー士 1、事務員 1、配送員 3)
第二学校給食センター	小学校 5校 中学校 2校	2,110食	21人(事務職 1、栄養士 3、調理員 17)
第三学校給食センター	小学校 3校 中学校 1校	700食	12人(事務職 1、技師 1、栄養士 2、調理員 8)

【給食費メモ】

保護者の皆さんが負担している給食費は、すべて食材費にあてられています。その他の運営にかかわる経費は市で負担しています。