

衛生面に配慮して撮影しました



「給食ができるまで」調理場に潜入…!

給食が作られる過程を調査すべく、稲沢東部学校給食調理場におじゃましました。この施設では、一日に小学校3校分(約2,300食)もの給食が作られています。

●検収作業

業者から届いた食材は、鮮度が十分か、異物の混入がないか、検収室で確認します。



品質をしっかりチェック!

●下処理作業

野菜は皮をむき、三槽のシンクを使って、一槽目から順に3回流水で洗います。



洗った野菜を切裁機で適切な大きさに切っていきます。刃の欠けがないか、野菜を変えるごとに必ず確認します。



●調理作業

大きな釜では、野菜をゆでたり、汁物を作ったりします。

食中毒を防止するため、温度計を使って食材の温度が85℃以上になっているか3箇所を確認し、記録します。



一つの釜で約500人分作ることができます!

お肉は、手作業で下味や衣をつけます。



1つ1つ丁寧に...

あえ物などの冷たいものは、あえ物室で調理します。ゆでた野菜は、真空冷却機を使って急速冷却し、食中毒の原因となる菌の繁殖を最小限に抑えます。



10℃以下まで一気に冷やします!

揚げ物はフライヤーを使って連続で調理します。



ベテランの熟練された手さばき...

●配缶・配送作業

出来上がった給食をクラスごとに食缶に盛り付けて、学校別のコンテナに積み込みます。

トラックで給食を配送します。



子どもたちが待つ学校へ!



衛生管理のPOINT!

エプロンや靴などは、作業内容がひと目で分かるように、作業ごとに色分けしています。また各作業段階でエリアも区別しており、移動する際は、必ず手洗いやエアシャワーを実施するなど、衛生管理を徹底しています。



特集 子どもたちの元気をつくる 学校給食に密着!



子どもたちが大好きな学校給食は、単なる「昼食」ではなく、「食」に関するさまざまなことを学ぶための生きた教材です。今回は、そんな学校給食に焦点を当て、栄養教諭や調理員の声、市の取り組みなどを紹介します。

問 庶務課 ☎32-2308

主菜

魚、肉、卵、大豆などを使用した、たんぱく質が多く含まれるおかずです

この日は **“とり肉のレモン煮”**

副菜(あえ物)

サラダやあえ物など、ビタミンやミネラル、食物繊維で体の調子を整えるおかずです

この日は **“ゆかりあえ”**

副菜(汁物)

野菜、いも類、大豆製品などを組み合わせ、足りない栄養素を補うおかずです

この日は **“雪見汁”**



児童が考えたメニューが給食に!

「雪見汁」は、下津小学校の給食委員が考えた料理です。冬に出る給食ということで、温かい汁物を考えてくれました。雪にみたてた玉ふや、雪だるまのかまぼこが入った冬らしいすまし汁です。



牛乳

骨や歯を丈夫にするカルシウムを摂取しやすい食品です



主食

ごはん、パン、麺類など、炭水化物が多く含まれ、エネルギーの源になります