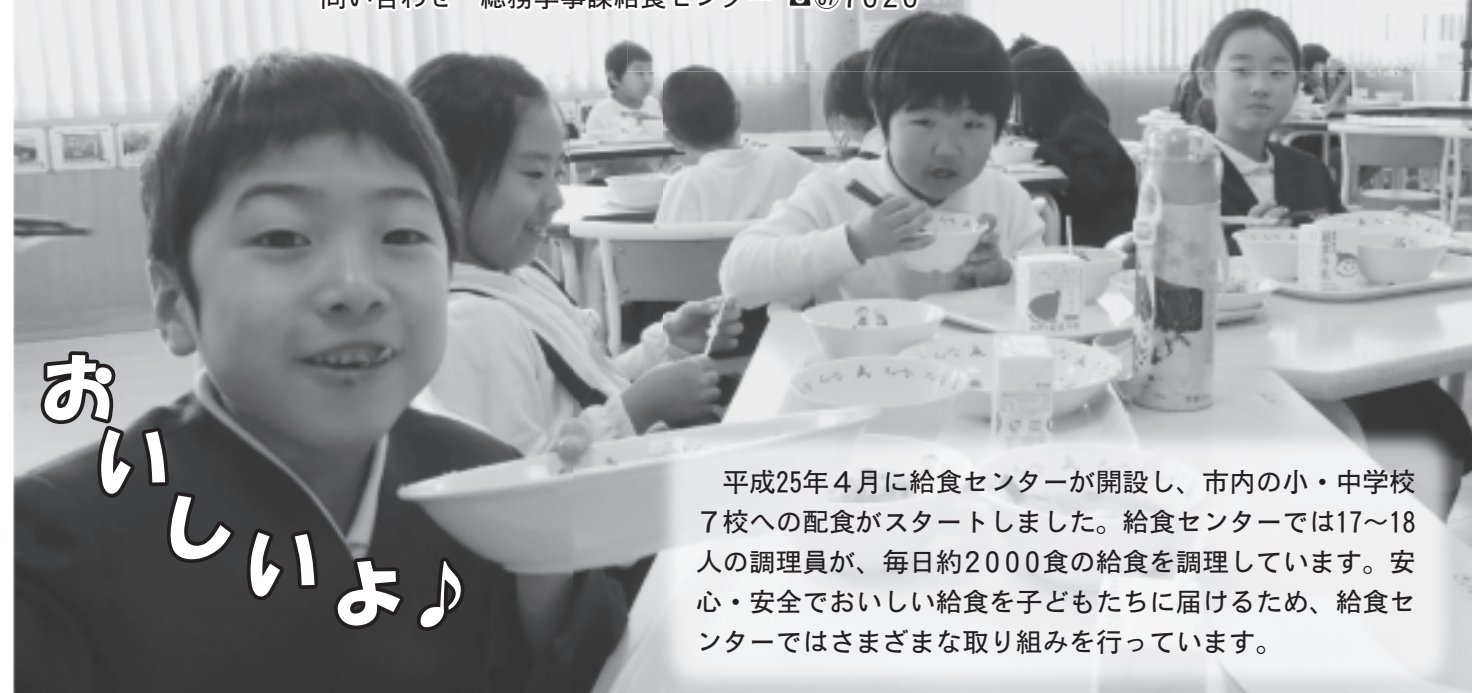


発見!?! 給食のヒミツ

問い合わせ 総務学事課給食センター ☎7626



おいしいよ♪

平成25年4月に給食センターが開設し、市内の小・中学校7校への配食がスタートしました。給食センターでは17~18人の調理員が、毎日約2000食の給食を調理しています。安心・安全でおいしい給食を子どもたちに届けるため、給食センターではさまざまな取り組みを行っています。

安心・安全な

給食のヒミツ

ポイント① ドライシステム



給食センターでは、床を濡らさない機器を使って調理を行う、衛生面を考慮したドライシステムを導入しています。

ポイント② 作業区域の区分

肉・魚・野菜などの食材の下ごしらえをする区域や、野菜を切ったり調理をする区域など、作業により区域を明確に区分。調理室に入る前にエアシャワー室を設けるなど、安心・安全で衛生的な施設となっています。



おいしい給食のヒミツ

ポイント① とことん手作り

給食センターで作る給食は全て手作り。揚げ物もデザートも一から調理員が調理しています。

サラダとあえるドレッシング用のレモンは手絞り。



フライはひとつひとつ丁寧に衣を付けてから揚げる。

ポイント② 地元の味・自然の味

地元産の食材や郷土料理を多く取り入れ、野菜は全て国産のものを使用しています。また、化学調味料などは使用せず、素材の味をいかした給食です。



ポイント③ 温かいまま学校へ

調理した給食は、できてすぐに特殊な容器(食缶)に入れます。食缶は内部が魔法瓶のような二重構造になっていて、温かいまま各学校に届きます。

これが食缶♪

ふたを開けたときに湯気が上がるほど温かい。



食育の取り組み

給食の献立に中学生が家庭科の授業で考案したメニューや、学校園で栽培した野菜を取り入れるなど、各学校と連携して食育に取り組んでいます。

また、食を大切にすることを育むため、環境教育と連携した食育も行っており、残食率(食べ残し)は、全国規模の調査値(約7%)に比べ、市内の学校は約2%と、大きな成果が出ています。

地域とのつながり

人のつながり(子どもたち・保護者・地域・生産者・給食センターなど)を大切にしたい。心の通う給食を目指し、地元生産者による地場産物の活用や、地域の方を給食センターに招くイベントの開催など、互いに連携した取り組みを行っています。

また、災害時には地域の避難施設への食料の配給が行えるよう、給食センターには自家発電機と備蓄倉庫が設置されています。

「給食センターへ行こう週間」では、多くの市民が給食センターを訪問。調理の様子を見学し、給食を試食している。



災害に備え、倉庫には最大で5,000食分の保存食や飲料水が備蓄されている。



学校の掲示板には給食の食材の産地などの資料が掲載され、食育に活用されている。



小学生が食育の学習として給食センターを見学。

「安心・安全」・「おいしい」給食で、子どもたちに健やかに育て欲しい

給食にとって一番大切なことは、「安心・安全」であることです。衛生面に特に注意して日々調理しています。また、大竹市の給食の大きな特徴は手作りへのこだわり。安心して子どもたちに食べてもらえる給食です。

そしてもう1つ大切なのが「おいしく」。子どもたちには健康と成長のために、しっかりと食べて欲しい。そのために栄養教諭が日々献立や味付けを考え、調理員が調理の工夫をしています。給食をきっかけに、苦手な食材を食べられるようになったという声を聞くのが何より嬉しいことです。

これからも、子どもたちが健やかに育ってくれるよう想いを込めて給食を作っていきます。



Facebook「今日の給食」家族の人に給食を知ってもらい、食に関する話のきっかけになればという思いで毎日の献立を投稿しています。



給食センター 重安センター長