

あけましておめでとうございます。新年とともにいよいよ最後の学期が始まりました。

よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休み、健やかな体と心ですくすく成長してほしいと願っています。

給食センターも子どもたちのために、おいしく安全で食生活のお手本となるような給食作りをします。

今年もよろしくお願いいたします。



## 写真で見る！給食の舞台裏

### 献立作成と食材の選



学校給食摂取基準に沿った栄養価、地域の食材や旬の食材、予算も考慮しながら献立を作成します。食材を選定しアレルギーを確認して献立が決定します。

### 調理員さんと打ち合わせ



誰が、いつ、どの釜を使い何の調理をするか、食材がどのような動線で移動するかを確認します。

### 徹底した身支度



手洗いは肘まで洗い、爪ブラシで丁寧に洗います。白衣は粘着シートとエアシャワーで、ほこりを徹底的にとります。

### 材料が届く



毎朝、注文した食材が届き、数量・温度・産地などを確認し記録します。50gほどを取り分け、2週間冷凍庫で保存しています。万一、事故がおきたときに原因を明らかにするためです。

### エプロンを交換して配食



出来上がった料理を衛生面に配慮しながらクラスごとに配食します。野々市市では約100クラスあり、カレーは5つの釜を使い3,400食を作っています。

### 除去食の調理



除去食専用の部屋で、卵アレルギー対応の給食を作っています。オイマヨグラタンの場合、マヨネーズを除去してオープンで焼きます。

### 3つの部屋で調理



袋の開封は2人ペアで行い、破片が混入しないように慎重に行います。

料理に合わせて機械や包丁を使って野菜などを切ります。調理では中までしっかり火が通ったか温度計で確認する決まりがあります。最後に、安全にのこしたかを複数人で確認します。

### 野菜やお肉などの下準備



野菜は泥を落とし、虫やごみなどが入っていないかチェックしながら3槽シンクで洗浄します。魚肉専用の部屋、卵専用の部屋があり、汚染を広げない構造になっています。

### トラックで学校へ



食缶をコンテナにつめて、各校に配送します。配膳員さんは食缶、ごはんをワゴン車にのせます。牛乳は時間をみて冷蔵庫から取り出し、温度管理された牛乳を安全に提供しています。

### 校長先生の検食



子どもたちが食べる30分前に、校長先生が「検食」をしています。安全性、量、味付けなどが適切かを確認します。

### いただきます！



クラスみんなで協力して給食の準備をします。写真は人気のオイマヨグラタンとカレーです。

### 後片付けをする



食べ終えた食器や食缶は再び給食センターに運ばれ、洗浄します。洗浄後は熱風消毒保管庫でしっかりと乾燥され、お箸はクラスごとに数えて分けています。



給食は、健康のこと、季節や行事食など、食べることを通してみんなに知ってもらいたいことが考えられた献立で、それを調理員さんが、その日の朝から限られた時間で安全に、おいしく調理してくれているんだね。そして、温かい食事がきれいな食器で食べられるのは、当たり前ではないこともわかったね。“ありがとう”の気持ちで食べてくれるとうれしいな。

### 12月の給食人気メニュー

定番の人気メニューの他にも、子どもたちから「おいしかったです！」の声が多かった給食を毎月紹介します。ご家庭でも作ってみませんか？



12/17 竹輪のかわり揚げ…竹輪に、ごまと刻んだ紅生姜を混ぜた天ぷら衣につけて揚げています。「ピリっとする辛みの正体は、お好み焼きやたこ焼きについてる、あの生姜だよ」と説明すると「おいしい！」と言って食べていました。