



# おいしい給食をお届け!

問 給食センター TEL 32-1010

本市の学校給食は、児童生徒の好みを考慮しながら栄養バランスのとれた給食作りに努めています。伝統食・郷土食をはじめ、リクエスト給食や日本、世界各地の味めぐりなど食文化への理解を深め、楽しみながら食について学べるように献立を工夫しています。子どもたちの健やかな成長を願い、安全・安心でおいしい学校給食の提供に努めています。

給食センターでは、小中学校合わせて約4,200人分の給食を作っています。給食が児童生徒のもとに届くまでには、多くのものや多くの人が関わり、長い時間や手間がかかっています。

給食はどのようにして作られるのでしょうか。今回は、給食ができるまでの1日の流れと給食に携わる人にスポットを当て特集します。

## 8. 給食 12:00



いただきます!



## 9. 回収～洗浄 13:30

食べ終わった食器、食缶を回収します。残食は計量して献立作成の参考にします。回収した食器などは洗浄機で洗浄し、保管庫に入れて殺菌します。



いってきます!!



## 7. 配送 11:00

配送車で市内小中学校に給食をお届けします。



## 給食センターの1日 00:00 作業工程ごとに時間を追って見てみましょう!

※各工程の時間は目安です。



### 1. 準備 08:25

調理従事者の健康チェック、服装チェック、手洗い・消毒をして調理場に入ります。



### 3. 下処理 08:45

皮をむいたり、切った野菜は3回洗って調理します。

おいしくなれ!!



### 4. 調理 10:00

給食の時間は、調理後2時間以内となっています。時間を逆算しながら作業工程を検討し、段取りよく調理していきます。



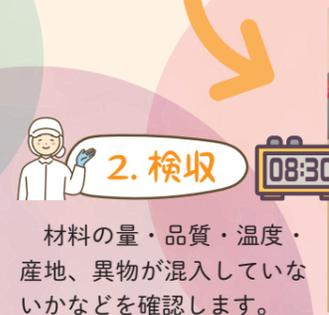
食中毒防止のため、中心温度をしっかり確認して調理しています。

### 5. 検食 10:40



### 6. 配缶 10:45

低、中、高学年で分量が異なるため、計量して食缶に移します。



### 2. 検収 08:30

材料の量・品質・温度・産地、異物が混入していないかなどを確認します。

### 給食を楽しみにしていただき

安全・安心な給食を提供できるよう、できあがった給食の全料理を検食しています。市では、小中学校全12校を2ブロックに分けていますので、できあがる給食は2種類の献立になります。異物の混入がないか、加熱処理は適切か、味、におい、色彩、分量などの状況を調べる重要な検査です。健康を考慮したおいしい献立になっていますので、皆さん毎日の給食を楽しみにしていただき。



給食センター 所長 野村 精二 さん