

2 安全・安心な給食を届ける使命

「安全・安心」な給食を子どもたちに届けること。それは、給食センターで働く人たちの使命です。

徹底した衛生管理の 新給食センター

現在の給食センターは、平成23年9月から稼働しています。最大の特徴は、調理室内の床面を濡らすことなく調理できる「完全ドライシステム」を採用したこと。これにより、食中毒などの原因となる細菌の発生を未然に防ぐことができます。

また、床面の色を塗り分けることで、調理作業などを行う非汚染区域と、食器の回収などを行う汚染区域とを明確に区別しています。

さらに、エアシャワー設備の設置や作業工程ごとにエプロンの色を変えるなど、徹底した衛生管理を行うことで安全・安心な給食を毎日届けています。

調理員、中崎さんの1日



【今日の献立】
枕崎牛とポテトのくるみソース、
五目すまし汁、ご飯、牛乳



- 1 朝一番で納入された白菜を水洗いする。洗いは3段階に分かれていて、付着物などを確実に洗い落としていく。
- 2 作業工程ごとに手洗いをする。アルコール消毒は欠かさない。左に見えるブラシは爪周りを洗うためのもの。
- 3 調理室の釜や鍋などの調理器具は大きい。全身を使って調理していく。
- 4 配膳はハカリを使い、クラスごとに正確に分けられていく。
- 5 給食配送車で各学校に届けられる。元気に「いただきます」のあいさつをする金山小学校の児童。
- 6 返却された食器などを念入りに洗う。

給食センター調理員
中崎佐和子さん
みんなに、おいしく楽しく給食を食べてもらうため、野菜を洗うときに付着物がないか、調理するときに異物の混入がないかなど、注意しながら作業しています。また、健康管理にも日頃から気を付けています。



食育

給食センターは食育学習の場

12月7日、立神小学校の2年生40人が給食センターの見学に訪れました。ガラス越しに調理室などでの作業の様子を見たあと、栄養教諭による給食ができるまでの話や、調理員への質

問コーナーなどがあり、児童らは給食についての理解を深めました。給食センターには、PTAや高齢者学級などからの見学もあり、地域の食育学習の場として活躍しています。



interview

初めて給食センターの中に入りました。大きな釜や鍋、しゃもじなど、初めて見るものばかりで驚きました。働く人たちの動きは速く、凄いなと思いました。これからも残さず食べます。



立神小学校2年 楠 圭輔くん

枕崎の学校給食が 全国の舞台に

12月2日、第7回全国学校給食甲子園決勝大会が東京で開催され、本市給食センターが九州・沖縄代表として出場しました。大会には全国から2271団体の応募があり、書類審査などを経て決勝大会に進めるのは、そのうち12団体のみです。

大会には給食センター栄養教諭の瀬戸光代さんと、同業務責任者の本柳慎二さんの2人が出場しました。地元産にこだわった献立は、「枕崎牛」の揚げ物や「枕崎鯨節」で出汁をとったかきたま汁などで、普段から出される給食献立です。制限時間は1時間。調理過程や味、栄養のバランス、地元食材の特色を生かしているなどの基準で審査されました。

今回、惜しくも優勝はならなかったものの、大会の様子は全国放送のテレビ番組などで大きく紹介されました。瀬戸さんは「たくさんの方から声をかけていただきました。大会をきっかけに、給食センターの取り組みを多くの人に知ってもらえたらいいです。すばらしい枕崎の食材をPRするいい機会にもなりました」と話します。

また、本柳さんは「制限時間



全国大会に出場した瀬戸光代さん(左)と本柳慎二さん(右)。全国大会での枕崎市紹介で使用した1枚。枕崎のPRのためにと、カツオの背皮被り、枕崎牛のハッピーを身に着けた。

地域をつなぐ架け橋に

学校給食がおいしいヒミツ。それは、「地産地消」の推進や「安全・安心」への取り組みをはじめ、給食ができるまでに携わる、たくさんの方々の「まごころ」が詰まっているからです。

瀬戸さんは給食の可能性について次のように言います。「給食センターでの様々な取り組みが家庭や地域に浸透し、学校給食が地域をつなぐ架け橋になればいいですね」子どもたちの明るい未来のために、今日も給食を作ります。

学校給食 3つのヒミツ おいしいヒミツ

まごころ給食が 地域をつなぐ



給食センター職員のみなさん