

# 門川町学校給食センター開設 1 周年

## さらなる安全安心な

## おいしい給食を目指して！



門川町学校給食センター

昨年度の2学期から新しくなった学校給食センターでは、今年度の1学期を終え、丸1年が経過しました。現在、町内の小・中学校約1,550食の給食を提供しています。これまでの各調理場で毎年恒例だったリクエスト給食・セレクト給食を、学校給食センターでも引き続き実施するなど、日頃の衛生管理はもちろんのこと、さまざまなことに取り組んできました。この一年の実践を紹介します。

### 学校給食センターの衛生管理～HACCP(ハザップ)の取り組み

HACCP(危害分析・重要管理点)は、作業の工程を細分化し、その工程ごとのリスク管理を行い、その記録を行うことで衛生管理を行う手法のことです。

給食センターで行っている具体的な衛生管理の一部を紹介します。

- ① 食材の受入場所を、野菜類と肉・魚類で別にして、相互の汚染を防ぎます。
- ② 野菜は3槽シンクを使って3回洗いします。きゅうりなどの表面が凸凹している野菜は、専用のスポンジを使ってこすり洗いをします。
- ③ スライサーや包丁を使って野菜を切る時は、作業前と作業後、また、野菜ごとに、必ず刃こぼれがないか2人体制で確認し、記録します。(こうすることで、途中で刃こぼれが見つかった場合に、前回確認した後から切った分の野菜だけを廃棄すれば安全が確保できます。)
- ④ 釜に食材を入れる際も、異物が混じっていないか確認しながら入れます。
- ⑤ サラダなども含め、すべての食材を85℃以上で加熱します。仕上がったら、中心温度が85℃以上あるか、3か所を測って確認し、記録します。
- ⑥ サラダや和え物に使用する食材は、加熱後、真空冷却器を使って、20分程で一気に10℃以下に冷やします。



▲3槽シンクで野菜を3回洗浄している様子



▲中心温度を計測している様子



▲真空冷却器に野菜を入れた様子

- ⑦ サラダや和え物を入れる食缶は、冷却機能付き消毒保管庫で直前まで冷やされており、配缶が終わったら、ふたをして、その上に保冷剤を置いて使えるようになっています。
- ⑧ 配缶の際は、必ず配缶専用の清潔なエプロンと使い捨て手袋をして作業し、給食に菌や異物の混入がないようにします。

### 学校給食センターの栄養管理～子どもたちの未来の健康のために

学校給食では、文部科学省が定めた『学校給食摂取基準』があり、1日に必要な栄養量に対する3分の1を目安にしています。ただし、家庭で取りにくいカルシウムやビタミンB<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>、マグネシウムは1日に必要な栄養量の40%～50%を摂取できるようにしています。

また、摂りすぎてしまいがちな食塩量は1食2g以下を基準としています。

これらの基準は、子どもたちが生涯にわたって健康を維持できる食事の見本となるよう設定されたものです。

# ～こんな給食ができました～

## リクエスト献立

小学校6年生、中学校3年生を対象に希望をとり、リクエストの多い献立が、卒業前の1月から3月の給食に登場しました。

### ☑一番人気の献立☑

- 【主食（米飯）】キムチチャーハン
- 【主食（パン）】揚げパン
- 【主 菜】鶏のから揚げ
- 【副 菜】りっちゃんサラダ



▲キムチチャーハン

## クリスマスケーキのセレクト給食

クリスマスケーキを下の4種類の  
中から一人一人が選びました。

- ・チョコレートケーキ (☑一番人気)
- ・ストロベリーケーキ
- ・ロールケーキ
- ・ババロアシュー



▲チョコレート  
ケーキ

学校によっては「以前は2種類だったのが4種類の中から選べてうれしい」という喜びの感想がありました。今年も実施予定です。



◀冬瓜を持つ五十鈴小1年生



▲冬瓜スープ(右)

## 給食は・・・「生きた教材」

学校給食では、給食の献立から食べ物の栄養や働きを知り、自分の体に適した食事や食品を選択する力を育てます。

7月は旬の食材「冬瓜<sup>とうがん</sup>」をスープに使用しました。町内の小学校3校に冬瓜の実物を届けると、初めて見る冬瓜に、「おっきい!」「重い!」と目を丸くする子どもたち。給食の時間には「この透明なのが冬瓜だ!」とスープの中から見つけて食べていました。

給食感謝週間のお手紙には「苦手な食べ物が不思議と給食で食べられるようになりました」といったうれしいお手紙もありました。子どもたちの味覚や好奇心を刺激するよう、これからもたくさんの食材や献立との出会いをつくります。

## 食に関する指導(食育)の目標

食に関する指導の目標として、①食の重要性 ②心身に健康 ③食品の選択 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化 が設定されており、食育の「生きた教材」としての役割が学校給食にあります。

## 門川産トマト登場!

給食センターは門川の食材を取り入れる「**地産地消**」を推進しています。

今年は夏休みを利用して調理実習を行いました。門川産のトマトを使い、ルウから手作りしたカレーや、新しく導入した「スチームコンベクションオーブン」を活用した献立の開発としてノンフライのタンドリーチキンに挑戦しました。門川トマトは濃厚でうまみたっぷり。試食したPTA役員の方は「トマトの味がしっかり感じられておいしい」と皆さん絶賛されていました。野菜たっぷりのタンドリーチキンは「揚げてないのにおいしい。お肉がやわらかくて野菜もたっぷりですよ」と好評でした。

一周年となる2学期最初の給食で、お祝いメニューとして門川産トマトを使ったカレーとお祝いデザートを提供しました。

また、タンドリーチキンは12月にクリスマスメニューとして提供する予定です。



▲門川産トマトを使った手作りカレー

## 施設見学&体験実施

夏の研修として、五十鈴小学校の先生方が施設の見学と体験に来られました。「施設の動線を案内していただき、一つ一つの説明を受けながら、給食が学校に届くまでの徹底した厳しい衛生管理、調理過程の効率化の工夫など、安心、安全でおいしい給食を支えてくださるセンターの皆様の並々ならぬ努力を肌で感じました。」

(五十鈴小学校ホームページより)  
いただいた感想の中には、「給食センターの努力や衛生面・安全面での配慮を子どもたちに伝えたい。見学に連れて来たい」という声もありました。

今後は、施設見学や試食会も受け入れたいと思います。



▲食缶に水をつぐ体験をする五十鈴小職員

令和4・5年度は、食材費高騰による給食費不足額について、国の「コロナ禍における物価上昇対策のための交付金」を活用しております。これからも安全安心でおいしい、そして子どもたちを笑顔にする給食を届けます!

学校給食センター職員一同

【お問い合わせ先】学校給食センター ☎ 63-5155