

安全安心でおいしい給食を

子どもたちへ

新しい学校給食センターが完成

これまで市内には、佐原・小見川・山田・栗源の4つの学校給食センターがあり、それぞれが学校給食を提供していました。しかし、小見川学校給食センターを除く3施設の老朽化や、近年の児童生徒数の減少を考慮し、より効率的な学校給食の供給を目指して施設の統廃合を行い、小見川学校給食センターの隣接地に平成25年3月、新しく学校給食センターが完成しました。平成25年度からは、新設の調理場を「第一調理場」、既存の調理場を「第二調理場」とし、2つの調理場で運営しています。できる限り香取市産の食材を使い、より「安全・安心」で、「質の高い」学校給食の提供を目指します。

食材は、搬入されてから調理されて搬送されるまで一方通行で、調理前の食材と調理済みの食材が交差することはありません。また、食器は、食材を取り扱う区域に入ることはありません。

■米飯の供給が可能に
炊飯器の導入により、直接給食センターで炊飯します。

■省エネ・環境に配慮
オール電化
すべての調理を電気で行うことで、ガスを使用した時よりも室内の湿度が下がるため、衛生管理上優れているとともに、空調設備のコストも抑えることができます。

■太陽光発電装置を設置
屋上に太陽光発電装置を設置し、再生可能エネルギーを有効活用しています
問い合わせ
学校給食センター

■厳格な衛生管理
◇ドライシステムの採用
細菌の繁殖を防ぐため、常に床が乾いた状態で調理・洗浄ができるドライシステムを第一、第二調理場で採用。床からの跳ね水を防ぎ、室内湿度を低く保つことにより、細菌の繁殖を抑えます。

◇汚染作業区域と非汚染作業区域の分離
食材の受け入れや食器の洗浄をする区域（汚染作業区域）と調理をする区域（非汚染作業区域）が明確に分かれています。

☎(82) 2628



笑顔で給食を食べる神南小学校6年生の皆さん

学校給食センターの概要



第一調理場

- 場所 香取市小見川5215番地
- 構造 鉄骨造 2階建て
- 延床面積 3,293.54㎡ (1階2,323.80㎡、2階969.74㎡)
- 給食処理能力 4,500食/日
- 配食校数 小学校17校、中学校7校
- 総事業費 13億7,022万円(合併特例債を11億2,130万円充当)
- 見学通路 ガラス張りの2階通路から調理場が見学可能

第二調理場

- 給食処理能力 2,000食/日
- 配食校数 幼稚園1園、小学校7校、中学校1校
- ※調理配送業務などは、(株)東洋食品へ委託しています



▲調理風景などが視察できる見学通路(第一調理場)

香取市産のご飯を炊く(炊飯室)

米サイロから洗米機へ送り、炊飯を行います。立体蒸らし装置、飯缶盛付機も併設しています。炊飯は1釜で7kg(5升弱)炊くことができ、約600kgの米を連続で炊きます。炊き上がったご飯は、ベルトコンベアーで運ばれ盛り付けられます。ご飯は週に3日出ます。



▲連続炊飯で炊き上がったご飯を20~30分蒸らします



▲クラスごとに計量配缶します



③野菜の下処理(8時)

野菜などを流水で3回洗います。キャベツなどは葉をはがして1枚ずつ洗います。



④野菜をカットする(8時30分)

下処理された野菜は、調理室に送られ、機械を使って、食べやすい大きさにカットされます。

給食

インタビュー

給食に関わる皆さんへ
お話を伺いました

給食を通して多くの食の体験をしてほしい

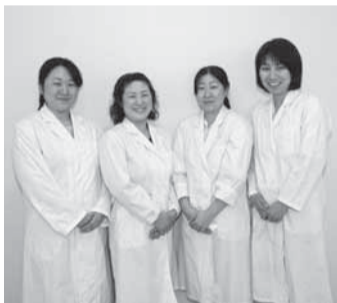


学校給食センター 栄養士 木内裕美さん

現在、4人体制で1カ月ごとに献立を立てています。献立の際には、子どもたちに必要な栄養を満たす、バランスの良い給食を提供すること以外にも、行事に合わせた料理や旬の食材を使った料理など、季節を感じるような料理を提供できるように工夫しています。

給食は、生きた教材です。子どもたちには、食わず嫌いを減らすためにも多彩なメニューの給食を通して、食の体験をできるだけ多くしてほしいと思います。

今は、安全に時間までに届けられることを優先した献立ですが、これからもっと調理に手間をかける時間を見い出して、子どもたちに「おいしかった」と言ってもらえるような給食を目指していきます。



▲毎日の献立を考える栄養士の皆さん

先した献立ですが、これからもっと調理に手間をかける時間を見い出して、子どもたちに「おいしかった」と言ってもらえるような給食を目指していきます。

安心安全でおいしい給食の提供を心掛けています

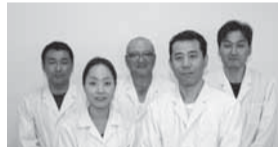


(株)東洋食品 栄養士(食品衛生責任者) 島田昭子さん

安心安全な給食を提供するために、特に、衛生面に気を付けています。約100人の調理員や配送員などには、勤務前の健康チェックを行います。個人の体調管理だけでなく同居の家族の体調も確認し、ウイルスなどの接触や感染に細心の注意を払っています。

調理場に入るときは、マスクと帽子の着用はもちろん、ローラーを使い作業着についている小さいごみをとります。また、作業が変わるたびに必ず手洗いをすることを徹底し、手洗い場に用意してある個人の専用の爪ブラシを使用するなど、衛生面には万全の態勢で調理に臨んでいます。

そして、調理の作業を終えた午後には、調理場ごとに次の日の打ち合わせを行います。作り方や人数変更の確認をし、連携よく、スムーズに作業が行えるように調理員全員の意思の統一を図っています。



▲調理を請け負う(株)東洋食品の皆さん

いつも楽しい給食の時間が大好き



神南小学校6年 篠塚雪乃さん

給食の時間は、いつも楽しくて、クラスみんなの笑いが絶えません。みんな食べ盛りなので、残さず食べるのはもちろん、おかわりをする人がたくさんいます。みんな給食の時間が大好きなんです。

好きなメニューは、カレーと豚キムチ。温かい白いご飯も大好きです。給食のメニューが気になり、学校に着いてから献立表のチェックはもちろん、大好きなメニューの時は、1時間目の授業の時から給食のことが頭から離れないこともあるくらい、給食の時間が待ち遠しいです。

4月から茶碗、お盆などの食器類が全部新しくなり、給食の時間が今までよりもっと楽しみになりました。私たちにおいしい給食を作ってくれている皆さんに感謝しながら、給食を食べたいです。



給食センターの1日

おいしい給食が子どもたちに届くまで

毎日、子どもたちに届けられる給食。給食ができるまでには、いろいろな工程があります。ここでは、給食が子どもたちに届くまでの様子を紹介します。



①食材の搬入(7時30分)

野菜や肉など、その日の食材が搬入されます。

規格や数量、産地、鮮度など注文どおり届いているか確認します。



②移し替え(7時45分)

衛生面の観点から、納入された段ボールに入っている野菜などを清潔な専用の容器に入れ替え、下処理室に持ち込みます。



⑦給食の時間

午前中の授業を終え、お腹が空いた子どもたち。待ちに待ったおいしい給食が子どもたちに届けられました。



⑥コンテナで学校へ配送(10時30分)

食缶や食器は、コンテナに入れられ、配送車で安全運転を心掛け、各学校へ運ばれます。



⑤調理開始(9時)

大きな釜で煮炊きします。1つの釜で500~700人分作ることができます。調理後は食缶に各クラスごとの分量を盛り付けます。