

学校給食センター本稼働

今年7月に完成。2学期から配食を開始した「邑楽町立学校給食センター」。ドライ調理運営システムなどを取り入れたセンターで作られる学校給食約3千食が、子どもたちへと届けられています。

徹底した衛生管理と高レベルの安全性

ドライ調理運営システムを採用し、高レベルの衛生管理と、環境に配慮したオール電化を取り入れた「邑楽町立学校給食センター」。昭和54年から32年間、稼働し続けてきた旧学校給食センターの老朽化と、衛

生管理の改善を図るために、最新鋭の設備を備えて誕生しました。

新給食センターでは作業区域を明確に分けて、食材の受け入れから配送まで、徹底した衛生管理を行っています。ドライ調理運営システムは、床に水を流さず、温度と湿度を一定に保ち、雑菌を防ぎます。



外観



エアシャワーの設置

清浄空気で、体についたほこりや髪の毛を吹き飛ばします。その後消毒液が吹きつけられ、除菌が行われます。調理室などへは、必ずエアシャワーを通過して、入らなければいけません。徹底した衛生管理が行われています。

和え物果物室

これまで、調理室で作っていたサラダや和え物が単独で調理できるようになりました。真空冷却機を使用して、サラダや冷たい和え物などを作ることができます。



1階間取り

邑楽町立学校給食センター DATA

所在地 ▶ 邑楽町大字鶉 1331-1

敷地面積 ▶ 8,910.06 m²

構造 ▶ 鉄骨造2階建て

延べ床面積 ▶ 1,997.83 m²

調理能力 ▶ 3,000食

対象 ▶ 幼稚園3園・小学校4校・中学校2校

総事業費 ▶ 8億8,600万8,073円

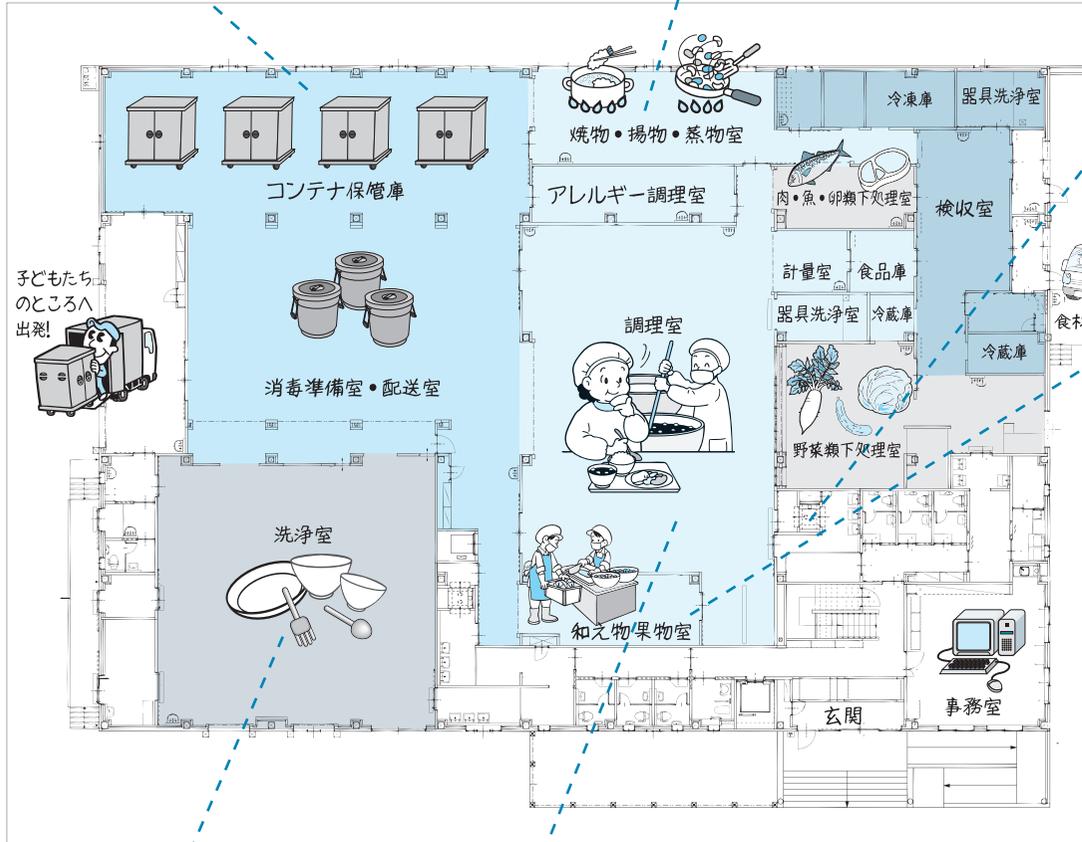
熱風消毒で完全殺菌（保管庫）

食器やトレイを洗浄した後、熱風により加熱をして殺菌しています。配送されたコンテナ自体が保管庫となり、この中に熱風を通して消毒をします。



蒸し焼きのできるオーブンを導入

蒸し焼きのできるオーブン「スチームコンベクションオーブン」を導入。食材をしっかり加熱でき、焦げつきがない給食を作ります。



子どもたちのところへ出発!

水圧で食器を洗浄

食器やトレイ、食缶などを、それぞれのベルトコンベヤーに載せると、水圧で洗浄され、コンテナ保管庫へと送られます。



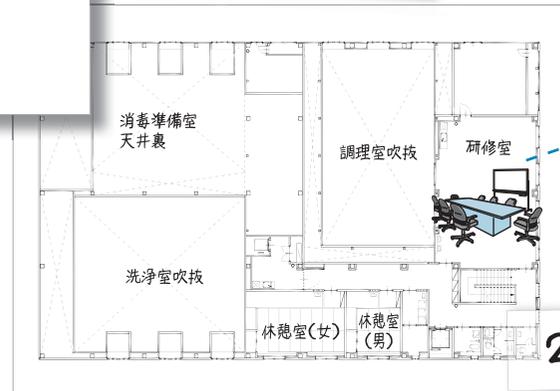
広い調理室

今まで2つしかなかった調理釜が新給食センターでは9つになり、幼稚園、小学校、中学校の給食を別々の釜で調理することができるようになりました。



広い研修室

広い研修室は、社会科見学などに活用できます。窓から調理室を見ることがもできます。



2階間取り



子どもたちを元気にする合い言葉、「いただきます」

6 給食の配送

食缶をコンテナに載せ、トラックで各幼稚園・小学校・中学校へと配送します。



5 配缶作業

できあがった給食を、各幼稚園・小学校・中学校のクラスごとに配缶します。



4 温度点検

食中毒防止のため給食の温度点検をします。



3 調理

下処理された食材を大きな釜などで大量に調理します。



2 下処理室へ

食材のチェックの後には、それぞれの下処理室へ。



1 食材の搬入・チェック

搬入された食材の量や産地、賞味期限や製造元を確認し記録します。



←いただきますまでの道のり
給食センターから生徒



INTERVIEW



邑楽町立学校給食センター
センター所長
永澤義弘さん

センターのスタッフ一丸となって、子どもたちには、おいしいベストな状態の給食を届けたいですね

新学校給食センターは、オール電化を始め、ドライ調理運営システムに対応した調理機器を採用し、消費・殺菌・防虫設備などが充実、徹底した衛生管理のもと、

より安心・安全な給食を提供できる施設へと生まれ変わりました。調理釜の増設により、給食時間が違う幼稚園、小学校、中学校へ調理した際の給食を配送することが可能となりました。このほかにも調理に利点のある機器や器具も導入され、調理現場の環境の充実に努めることができました。

今後は、学校とも連携を深め、食育発信基地としての役割を担う子どもたちの健康やかな成長のため、給食から伝える「食育」を進めたいと考えています。これからも、スタッフ一丸となって、子どもたちの笑顔のために、おいしいベストな状態の給食を、提供していきます。

給食は、食育の観点からも重要。自校給食と比べて、センター方式の給食

は、給食の作り手や食材の生産者の顔が見えづらい部分もあります。

角食缶と大きな釜

大小2つの角食缶を導入。フライと、いため物といったような熱い料理の組み合わせの献立が組めるようになりました。



新給食センターでは、9つの別々の釜で幼稚園、小学校、中学校の給食を作ります。味覚の発達別に味の調整と給食時間に合わせて仕上げることができます。

献立の工夫と食育

給食を作る施設が、最新設備になっても、子どもたちが、給食をおいしく食べてくれるだけでは意味がありません。嫌いなものを少しでも減らし、給食をおいしく食べてもらうためには、毎日の献立がポイントになります。

栄養士の笠原さんは、「学校に生産者のかたをお呼びして、お話ししていたら、授業があります。食材を提供してくれる生産者のかたが、どんな思いで食材をつくられているかを、子どもたちには少しでも知ってほしいですね。邑楽町は田んぼや畑が多いので、農作物の生長を肌で感じることもできる土地柄。農家のかたの苦労と、食べ物の大切さを知ること、給食を残さず食べきるきっかけづくりにもなると思っています」と語ってくれました。

新しい調理機器も採用され、作業効率の高まりとともに、より安全で、できたてのおいしい給食を届けるための試行錯誤は、今も続いています。

最新設備で行う調理

同じ調理室で、ほとんどの調理が行われていた旧給食センター。新給食センターでは、調理する食材ごとに部屋が区切られ、食中毒などの原因となる危険なものが、ほかの食材に混入するのを防ぐため、さらに高レベルな衛生管理構造へと生まれ変わりました。調



邑楽町立学校給食センター栄養士
藤崎千比呂さん、二宮圭映子さん、笠原里紗さん

理機器・器具も大幅に一新。調理釜も2つから9つに増設されました。栄養士の二宮さんは、「今まで幼稚園と小学校、小学校と中学校といったように、給食を一緒に調理していましたが、調理釜の増設により、別々に調理できるようになりました。味覚の発達別に味の調整も可能となり、カレーなどの辛さなども、変えることができました。給食時間に合わせて、給食を作り上げることもできるようになりました」と話してくれました。



学校給食センターでは、センター所長以下調理員20人、事務職員・運転手、そして3人の栄養士が、それぞれの分野で給食づくりに携わっています。

食育発達基地としての役割



声 VOICE

新給食センターを見学してみよう

8月5日、完成間もない、新給食センターの見学会が行われました

安心で安全な学校給食を親子で参加した田村由美さん(十三軒・27区)は、「実際見学してみても、最新の調理機器におどろきました。きれいで衛生面もしっかりしているようですね。親としては、やっぱり安心安全な給食を、子どもには食べてほしいです」と話してくれました。



親子で新しい給食センターを見学



給食が、どのような場所で作られるのか興味津々で見学

学校の給食を残さず食べたいおばあちゃん(と妹と一緒に見学に来た、殿岡美羽さん(明野・34区)は「とても広くて、びっくりしました。給食では、カレーが一番大好きな献立です。これからも給食を残さず食べようというふうに話してくれました。」

メモ

給食センターを見学することもできます。興味のある人や団体は、ぜひ見学に来てみてください。なお要予約です。▶問合せ 町立学校給食センター 88-0678