

食育だより

1月

平成30年1月29日
舞鶴市教育委員会

全国学校給食週間です！

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足がちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さを改めて考えるために設けたのが「学校給食週間」です。

戦後、学校給食は学校で行われる教育活動の1つに位置付けられました。成長期の今だけでなく将来にわたって健康で心豊かな生活を送っていくために大切なことを毎日の給食を通して伝え、学んでいく場になっています。

給食がみなさんの口に入るまで……

学校給食は、舞鶴市の栄養士が献立を立て材料を注文し、市内の調理業者「京都ケータリング株式会社」で調理し、各学校に届けられています。

調理業者では、約60人のスタッフが、調理、盛り付け、配送、洗浄などの業務を行っています。

1日約2490食の給食を作るため、毎日朝3時頃から調理が始まります。

1 手洗い、身じたく



髪の毛が落ちないように頭はネットをかぶった上に帽子で、すっぽり覆っています。マスクで鼻と口も覆います。

粘着ローラーで、白衣の小さなゴミを取り除きます。それから、丁寧に手を洗います。



調理室に入る前にエアシャワーの個室を通ります。ここでは、壁の両面から強い風が出てきて、ホコリや髪の毛などを吹き飛ばします。

2 物資の受け取り、検収



給食物資の受け取りの部屋があります。注文した量は届いているか？品質・鮮度はいいか？衛生面は大丈夫か？など物資を運んできた業者の立会でチェックが行われます。

3 下処理

下処理室では、野菜の皮むき・洗浄・カット、肉・魚の下味付けなどをします。2490食分の材料は大量です。キャベツだけで170kgという日もあります。



食材により、機械で切ったり、包丁で切ったりします。切った食材や、下味をつけたものは大きな冷蔵庫に保管されます。また、材料を均等に分ける等、調理の準備もします。

4 調理

調理は回転釜（2000 2釜と 3000 1釜）とスチームコンベクションオープン4台、自動フライヤーで行われます。どれも、小学校の給食室にある機械よりも大きいです。



立体式炊飯器（3段）が、11基あり、1日約270kgのお米を炊きます。重たい炊飯釜に約6kgのお米を入れ炊くので、ご飯をとるのも重労働です。

できあがったおかずは、食中毒菌が繁殖しないようにプラスチックラレーという冷却装置で20度以下に冷やします。



5 盛り付け

おかずは長い台の上にお弁当箱を並べて1つずついねいに盛り付けていきます。一度に全部は並びきらないので、2回に分けて並べ、盛り付けします。



ご飯は1つ1つ重さを計りながら容器に入れます。

6 学校へ配送、配膳室で学級ごとにセット



学校ごとにカートに乗せ、配送車に積み込まれます。ここで数の最終確認をします。



学校に届けられた給食は、配膳員さんが、数を数えてクラスの棚に並べます。みなさんが安全に運べるようにも気を配ってくれます。後片付けも、回収時間までに、数を確認して、調理業者に渡されます。牛乳パックも片付けをして、次の日、牛乳業者に返してリサイクルされます。

7 洗浄



学校から戻ってきたお弁当箱の残飯を捨て、大きなシンクで下洗いをした後、洗浄機できれいに洗浄されます。その後、熱風消毒機に入れられます。弁当箱はもちろん、箸、コンテナまで洗浄するので、終わるのは夜遅くになります。



調理員さんからのメッセージ

給食がみなさんの口に入るまでには、多くの人が調理、配膳などに関わっておられます。舞鶴市の中学生のために、メッセージをいただきました。

「みんなの健康を思い作っています。
「おいしかったなあ」と言ってもらえるように、日々、頑張っています！」

「これからも、安全な食事を提供していきます！」

残さずに食べる、時間を守ってお弁当箱を配膳室に返却する、牛乳パックをきれいに片付ける、お弁当箱の中に割箸などを入れない、お弁当箱、スプーン、コンテナなどを大切に扱うなど、感謝の気持ちが伝わるよう態度で表せるといいですね。

「いただきます」「ごちそうさま」「ありがとう」など感謝の言葉も忘れずに。

