

食育だより

1月

平成29年1月18日
舞鶴市教育委員会

1月24日(火)～30日(月)は全国学校給食週間です。

日本で最初の学校給食は、明治22年(1889)年、現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で空腹でもお弁当を持ってこられない子どもたちに提供された昼食でした。戦争中の中断を経て、戦後、世界からの温かい支援で給食は再開されました。

学校給食週間は、『食べること』の大切さについてあらためて考える週間です。食べることを通して感謝の気持ちを学び、望ましい食生活について知り、自分で食品を選ぶ力を身に付け、将来に繋げていけるように、家での食事、学校での給食の時間を大切に1週間を過ごしてみましょ。成長期の真っ只中にいる中学生にとって、毎日の一食一食がとても大切です。

給食が届くまで・・・

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2580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



安心して安全な給食を届けるために、白衣、ヘアキャップをして衛生帽、マスクで身支度を整え、作業に入る前に必ず手洗いをします。壁の両面から風が出てくる個室に入り、エアシャワーで衣類についたホコリや髪の毛を吹き飛ばします。

2 物資を受け取る



物資を受け取る専用の部屋があります。「注文した量が届いているか。」「品質、鮮度はいいか。」などを、運んできた業者立会いで確認します。

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。

材料により、機械切り、包丁で手切りものがあります。2580食分の材料はキャベツやじゃがいも、玉ねぎなど150kを超える日もあります。

4 調理



調理は回転釜(200ℓ2釜と300ℓ1釜)とスチームコンベクションオーブン(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。



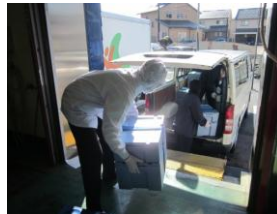
できあがったおかずは、食中毒菌が繁殖しないようにプラスチックという冷却装置で20度以下に冷やします。

立体式炊飯器(3段)が11基あり、1日約285キロ(10キロ袋×29袋)のお米を炊きます。重たい炊飯釜に約6kgのお米を入れて炊きます。

5 盛り付け



6 学校へ配送、配膳室で学級ごとにセット



おかずは長い台の上にお弁当箱を並べて、ひとつひとついねいに盛り付けていきます。一度に全部のお弁当箱が並びきらないので、3回に分けて並べ、盛り付けします。ご飯は重さを計りながら容器に入れます。

学校ごとにカートに乗せ、数の最終確認をして、配送車に積み込みます。学校に届けられた給食は、配膳員さんが、数を確認しながら学級の棚に並べます。みなさんが安全に運べるように気を配っています。後片付けは、回収時間までに、数を確認して、調理業者に渡します。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食を捨て、大きなシンクで下洗いをした後、洗浄機できれいに洗浄し、熱風消毒機に入れます。弁当箱はもちろん、籠、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。

感謝の気持ちを表そう！ ～言葉と態度で～



「残さず食べて欲しい。」「3年間しっかり食べて、丈夫な体を作ってほしい。」

「大人になったときの食生活の基礎となってほしい。」

などみなさんのことを思いながら、多くの方が調理、配膳などに関わっておられます。

その思いに応え、感謝の気持ちを表すために、みなさんができることは何でしょう・・・

言葉では「いただきます」「ごちそうさま」「ありがとう」などがあります。

では、態度で表わすにはどうすればいいでしょう・・・

例えば、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、お弁当箱の中に割り箸やティッシュ、ストローの袋などを入れない、お弁当箱、スプーン、コンテナなどを大切に扱うなどがあります。

自分ができていることを考えて、感謝の気持ちが伝わるよう言葉と態度で表せるといいですね。