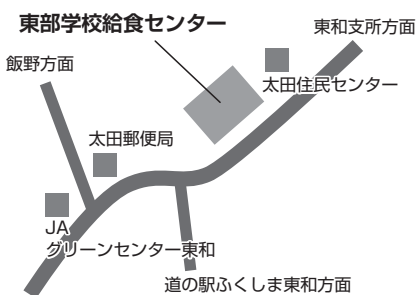




二本松市東部学校給食センタースタッフの皆さん

二本松市東部学校給食センター

所在地：太田字塚田47番地 1
 調理規模：1日当たり2,200食
 敷地面積：3,780㎡
 建築面積：1,374.75㎡
 延床面積：1,331.60㎡



私たちが給食を お届けします

二本松市東部学校給食センターが完成し、4月11日から給食の提供が始まりました。平成28年度新学期を迎えた子どもたちに、おいしい給食が届けられるまでをのぞいてみましょう。

老朽化した岩代学校給食センターと東和学校給食センターを統合し、新たに二本松市東部学校給食センターが完成しました。これで市内の全小学校、中学校で完全給食が提供されることになりました。最新の炊飯システム、食中

毒予防に配慮した和え物室、アレルギー食調理室を独立させた設計であることが大きな特徴の東部学校給食センターでは、小学校6校、中学校7校、幼稚園2園の給食を調理し、一日当たり約2,200食を提供します。

おいしい給食が届くまで



米は放射性物質検査をクリアした地元産米。センターで洗米から炊飯まで行います

作る

二本松市東部学校給食センターには、25人の調理スタッフがいます。朝早くから、おいしく安全な給食を届けるため、ひとつひとつの工程に異物混入などが無いよう、細心の注意を払いながら作業を進めています。



配送準備

クラスごとに出来上がった料理を、食缶やバットに入れ給食が各学校へ向けて配送されます。10時半頃には、第1便がセンターを出発し、温かいまま給食を届けます。



調理

大きな釜などを使って、ゆでたり、炒めたり調理します。釜は、1回で1,000人分の調理ができます。また、同時進行でご飯を炊き始めます。



下処理

検収が済むと、野菜、肉魚、調味料をそれぞれの部屋で下処理します。野菜については4回に分けて水洗いし、傷んでいないか、異物混入はないかを確認しながら作業を進めます。



検収

朝7時半頃から、当日使用する食材が業者から次々と納品されます。注文した個数、賞味期限はもちろん、肉魚等については品温を計り、新鮮さがきちんと保たれているか厳しくチェックします。

みんなでおいしいね
みんなで食べると



初給食のメニューは
ポークカレー、ご飯、
コーンサラダ、お祝
いゼリー、牛乳



食べる

二本松第一中学校・第二中学校・第三中学校では、東部学校給食センターが完成したことで、給食を提供できるようになりました。子どもたちが待ちに待った「給食」。中学校で初めての給食はいかがでしたか？

小学校以来、久しぶりの給食はやっぱりうれしいです

二本松一中3年
武田 莉奈さん



温かい給食はおいしい!!毎日の給食が楽しみです

二本松一中3年
菅野 丸さん



お弁当も良かったけれど、みんなで食べる給食もおいしいです

二本松一中3年
村松 莉奈さん



配膳

給食当番の生徒たちが、食器にご飯やおかずを盛り付けていきます。温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま届けられ、育ち盛りのお腹に届きます。



給食準備

授業終了の鐘が鳴ると、クラスの給食当番の生徒たちが白衣に着替え、配膳室から自分たちの教室まで食器や食缶などを運びます。



配達

給食が各学校に届けられます。トラックには4つのコンテナを積むことができますが、学校によって配達するコンテナ数が違うため、効率よく配達できるよう考えられています。

思いはひとつ
安全・安心な給食



肉の下処理中。異物混入がないか、異臭はしないかを数人でチェックします



調理師
佐藤辰夫さん

“給食、おいしかったよ”子どもたちからのメッセージ。子どもたちが笑顔で給食を食べてくれたと思うと、本当にうれしいものです。給食に携わって33年。常に「安全」を心掛け調理に取り組んでいます。食中毒や異物混入が起らないよう、作業前には手を二度洗ったり、作業工程が変わればエプロンを変えたりと大変な面はありますが、衛生面の重視はやはり大事なことです。



栄養教諭
遠藤幸子先生

「安全な給食を提供すること」これが一番大事です。そのためには、手を抜かないこと。特に検収の時は気を使います。この段階でトラブルを発見できれば未然に回避できますし、その後の対応にも時間的に余裕が生まれ、臨機応変な対応がとれますからね。旬の食材や郷土料理も献立に取り入れ、食の経験を通して子どもたちが成長してくれることを願っています。



農家(針道)
大槻昌広さん

露地栽培したキュウリを納品しています。与える肥料は、米ぬかやもみ殻などの有機肥料を使っています。センターに納品するものは、放射性物質検査は通常よりも厳しい検査を受けなければなりません。大変な面はありますが、子どもたちに安心しておいしく食べてほしいですからね。収穫してすぐに使ってもらえるので、野菜本来の味が子どもたちにも分かってもらえたらうれしいです。

給食に携わる方々のお話を伺っていると、みんなが心がけていることは「おいしく安全な給食づくり」ということ。そのために、給食センター内ではもちろん、私生活の健康管理に至るまで、職員一人一人が気を配って仕事に取り組んでいます。

新しい給食センターになり、調理員さんをはじめスタッフの士気もさらに高まったと話してくれた栄養教諭の遠藤先生。「私には、思い浮かばないようなメニューのアイデアを、調理員さんからいただくこともあるんです。フライだけだと固いから、甘酢あんかけにすると食べやすくなるんじゃない? とか(笑)。子どもたちにおいしい給食を届けたいという思いは、みんな一緒なんです。」

学校給食は、市の将来を担う子どもたちの健康と健やかな成長を願った多くの職員の愛情が込められて作られています。「食べることは「生きること」。育ち盛りの子どものための生きる力に学校給食が一つの役割を担っています。」