

食育だより

1 月

令和 5年 1月 日
舞鶴市教育委員会

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。この機会に毎日の給食や家での食生活を振り返り、食べ物や作る人々に感謝し、食べることの大切さについてあらためて考えてみましょう。今回の食育だよりでは、みなさんが毎日食べている給食がどのようにして作られているかなどを紹介します。



中学校給食の「はてな？」に答えます！



Q1 中学校の給食はどこでつくっているの？

舞鶴市の中学校給食は、市内の調理業者「京都ケータリング株式会社」で調理されて各学校に届けられています。ここでは約25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2200食分の給食を作るため、朝4時頃から調理が始まります。



髪の毛やごみが混入しないように、まず初めに身じたくを整えます。口と鼻を覆うようにマスクをつけ、頭はネットをかぶった上から帽子ですっぽり覆います。粘着ローラーで白衣についた小さなゴミを取り除いたあと、タイマーで30秒間計って丁寧に手を洗います。強風でホコリや髪の毛などを吹きとばすエアシャワーを通過してから調理室に入ります。



エアシャワー



Q2 材料はどこから届くの？



給食の材料は、教育委員会の栄養士が献立を立てそれぞれの納入業者に注文します。野菜や肉は舞鶴市内の業者から仕入れています。魚は月に2~3回舞鶴産の魚を、米は舞鶴産コシヒカリを使用しています。牛乳は南丹市で製造されたものが届きます。量・品質・鮮度・衛生面など食材を運んできた業者の立会いでチェックが行われます。

Q3 一日に使う野菜の量は？

例えばカレーの日ならじゃがいも90kg、玉ねぎ90kg、にんじん25kg、サラダのキャベツ90kg、きゅうり20kg…となります。

下処理室で野菜の皮むき・洗浄・カットや、肉・魚の下味付けなどをします。食材によって機械で切ったり、包丁で切ったりします。2200食分の材料はとても大量です。



この日の万願寺は60kg。へたを切り落とし流水で3回洗います。

野菜は裁断機で切るものと包丁を使って切るものが、材料や切り方によって分けられます。



Q4 小学校の給食との違いは？

回転釜やスチームコンベクションオープンを使って煮物、炒め物、焼き物等の調理をするところは同じですが、揚げ物は大型の自動フライヤーで行われます。そして一番の違いはできあがったおかずを冷却装置で冷やしているところです。これはお弁当箱に入れて各学校に届けるまでに食中毒菌が繁殖しないようにするためです。

回転釜



自動フライヤー



スチーム
コンベクション
オープン



できあがったおかずは、食中毒菌が繁殖しないように冷却装置で20度以下に冷やします。

おかずは長い台の上にお弁当箱を並べて1つずつ丁寧に盛り付けていきます。一度に約900個のお弁当箱を並べ、盛り付けをします。ふたを閉めたら青色のコンテナに数を数えて入れます。

すらっと並べられたお弁当箱



ご飯は200gになるように、重さを計りながら容器に入れていきます。



Q5 配送・配膳室で大変なことは？



でき上がった給食は学校ごとにカートにのせ、配送車に積み込まれます。配送車の中で荷崩れしないように、もちろん事故の無いように、時間に遅れないようにと気を配りながら慎重に運転されます。雨の日・雪の日は積み下ろしも一苦労です。



返し忘れて5時間目体育に行っちゃうと大変なのよ

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ています。

Q6 残った給食はどうなるの？

学校から戻ってきた残食は、動物のえさにも肥料にもならず、残念ながら全てごみとして処分されます。

みなさんには自分の健康のためや食品ロス削減のためにもあと一口多く食べて欲しいです。



学校から戻ってきたお弁当箱は、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ます。そのあと、熱風消毒機に入れます。お弁当箱だけでなく、かごや青色のコンテナ、調理に使ったざるやボールなどの器具類も洗浄するので、終わるのは夜遅くになります。

毎日心を込めて作っています。しっかりたべてね！



京都ケータリング株式会社
馬場さん、宮川さん

給食がみなさんの口に入るまでに、農業・漁業や畜産業者の方、納入業者の方、調理員の方、配膳員の方など本当に多くの方が関わって作られています。残さず食べたり、お弁当箱やスプーンなどを大切に扱ったり、食事のマナーを見直して、感謝の気持ちを態度で表せられるといいですね。