

食育だより

1月

令和 6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。この取組は昭和25年度から始まり、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。食生活を取りまく環境が大きく変化した現在の学校給食は、健康の保持・増進だけでなく、将来、健康的で望ましい食習慣や正しい知識、実践する力を身につけるための必要な役割を担っています。この機会に毎日の給食や家での食生活を振り返り、食べることの大切さについてあらためて考えてみましょう。

給食がみなさんの元に届くまで・・・



舞鶴市の中学校給食は、西舞鶴の調理業者「京都ケータリング株式会社」で調理され、各学校に届けられています。ここでは約25人のスタッフが中学校給食の調理・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。



まずは身支度!

調理員さんは健康状態をチェックし、清潔な調理衣を着て、頭はネットをかぶり、その上から帽子で覆います。マスクを口と鼻を覆うようにつけ、髪の毛やごみが混入しないように、まず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飛ばすエアシャワーを通過してから調理室に入ります。

手洗い・エアシャワー



材料が届く

給食の献立は、教育委員会の栄養士が考え、それぞれ納入業者に材料を注文します。野菜や肉は舞鶴市内の業者から仕入れています。米は舞鶴産のコシヒカリを、魚は月に2~3回舞鶴産のものを使用しています。牛乳は南丹市で製造されたものが届きます。食材は量・品質・鮮度・衛生面など運んできた業者も立会い、確認が行われます。



調理開始!

下処理室で野菜は皮をむいたり、虫やごみなどが入っていないかチェックしたりします。そして、水槽を替えて3回、流水で洗います。その後、食材によって機械で切ったり、包丁で切ったりします。

下処理室では肉や魚の下味付けもします。2200食分の材料はとても大量です。



調理室の紹介

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、焼き物等の調理をします。揚げ物は大型の自動フライヤーで行われます。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、できあがったおかずは冷却装置で冷やします。

回転釜



自動フライヤー



冷却装置



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。ごはんは200gになるように重さをはかりながら入れています。ふたを閉めたら青色のコンテナに数を数えて入れていきます。



配送

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。



学校の配膳室へ届く

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。



洗浄・片付け

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。その後、熱風消毒機に入れ乾燥させます。かごや青色のコンテナなども洗浄するので、終わるのは夜遅くになります。



あとひと口食べよう！



残食は、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、食品ロス削減のためにもあと一口多く食べてほしいです。

