

03

食材を受取る（検収）

全ての食材をチェック！

食材を受け取る際には、食材の量や状態、温度、産地を確認します。また、肉・魚・卵と野菜や生で食べる果物が交錯しないよう、受取口や運搬ルートに分けています。また、肉・魚は納入業者であらかじめカットされたものを受け取り、給食センターでの肉・魚のカットは行いません。



▲検収の様子

04

下処理

おいしさと安心の土台、抜かりなく。

下処理では、食材の不要な部分を取り除きます。野菜は三槽シンクを使い、流水で3回洗います。キャベツなどの葉物は、一枚一枚葉をはがし、使用する部分をすべて洗います。下処理を行う下処理室と調理を行う調理室は明確に区別され、調理員さんは下処理室から調理室へ直接移動することはできません。食材のみが移動していきます。



▲下処理の様子



▲加熱処理の様子



▲加熱中の温度測定



▲急速冷却器

05

調理開始

ほぼ全ての食材を加熱処理

下処理が終わった食材を調理していきます。ミニトマトやみかんなど、生で食べる一部の野菜や果物を除き、すべての食材を加熱調理します。和え物やサラダも、加熱調理した後に急速冷却し提供しています。加熱調理中は一定時間おきに必ず温度を測定し、一定の温度以上になっていることを確認しながら調理していきます。

給食が届くまで

垂水市立学校給食センター／安全・安心な給食

給食が子どもたちの口に届くまでに、どのような工程があるのか紹介します。

01

食材の情報を集める

垂水産食材使用率は約40%！

献立を作成する前に、食材について下調べをします。食材は基本的に県内産を選定しており、特に垂水市内の農水産物を積極的に使用しています。地元農家さんとは、野菜の収穫時期・量について、事前に打ち合わせを行います。
※食材使用率は、数量(kg)ベース/令和元年度

作業開始！

Expert 01



たるみず楽農百笑倶楽部
会長 柳田孝 さん

たるみず楽農百笑クラブ

平成14年に設立され、会員の農家さんたちが、毎月学校給食に食材を提供してくれています。学校などで行われる子どもたちとの交流にも積極的に参加され、食育を推進しており、垂水の学校給食には欠かせない存在です。会長の柳田さんは「子どもたちには、おいしい野菜を食べて、元気になってもらいたいです」と話しました。

Expert 02



栄養教諭
平野 朋子 さん

子どもたちが大人になっても心身共に健康でいられるよう、基礎となる成長期の食の大切さを、給食を通して伝えていきたいです。



栄養教諭
池畑 三希 さん

子どもたちの「おいしい」の一言に元気をもらっています。食に興味を持ち、食を大切に思う気持ちを育てていきたいです。

02

献立を立てる

おいしくて、栄養のある献立は地元生産者の協力と栄養教諭さんの努力の賜物！

文部科学省が定める学校給食実施基準を満たすよう、栄養素・カロリー計算・様々な工夫で献立がつけられます。また、食材が汚染されたり、アレルギー対応給食にアレルゲンが混入しないよう、作業工程も考慮した献立が必要になります。

栄養教諭による「食に関する指導」

学校給食センターに勤務している栄養教諭は、垂水市内の各学校で「食に関する指導」も行っています。食に関する指導では、栄養バランスや地域の食文化について理解し、食料の生産に関わる人々への感謝の心を育むこと等を目的に、各学校・各学年の児童生徒の状況に合わせて担任の先生とともに栄養指導を行っています。

