

# # 07

## 給食時間

今日も安全・安心で  
おいしい給食です。

様々な配慮がなされた献立、細心の注意を払い、愛情たっぷりに作られた給食。多くの工程を経て、ようやく子どもたちの口にはいります。



▲皆で食器によそって…

作業  
終了!

# # 08

## 食器の回収・洗浄・片付け

明日の「おいしい」のために、綺麗に!

給食を作って届けるまでで、給食センターの仕事は終わりじゃありません。子どもたちが食べた食器などを回収し、約3,000枚弱の食器を洗浄します。加えて、センター内の掃除を行い、明日の調理工程の確認などの準備を行います。



## 特報！学校給食表彰！！

令和2年度学校給食表彰のうち、「学校給食優良学校等（共同調理場）」部門において、垂水市立学校給食センターが選定されました。この表彰は、学校給食の実施に関し、優秀な成果をあげた学校及び共同調理場を「学校給食優良学校等」として、文部科学大臣が表彰をすることにより、学校給食の普及・充実を図ることを目的とするもので、同部門で選定されたのは全国で3団体で、垂水市立学校給食センターの素晴らしさが証明されました。



▲給食センターの皆さん

# # 6.5

## 検食

校長先生がチェック!

子どもたちが食べる30分前には校長先生などの代表者2名が検食を行い、異常がないか確認します。



この日の献立



▲いただきます！（境小学校の皆さんに協力をいただきました）

# # 05

## 調理開始（つづき）

約1000人分の料理をおいしく!

調理が完了してから子どもたちの口に入るまで時間が空いてしまうと、食中毒の危険性が増します。調理後2時間以内に口に入るよう、調整しながら調理します。焼き具合や揚げ具合、出汁をとるタイミングなどは、調理員さんがその場で判断します。調理員さんの腕の見せ所です。



▲釜炊きの様子



▲出汁とり



▲ごはん炊き

## Expert 03 調理員のみなさん



## Expert 04



調理主任技師・運転技師

鎌田 貴光 さん

安全・安心でおいしい給食を目標として児童生徒が食べる姿を想像しながら作っています。「もっと食べたい」と言ってもらえたら嬉しいです。

# # 06

## 各学校の給食室に届ける

ここでもチェックは欠かさない!

学校毎に必要な量を計算し、食缶に分けていきます（配缶）。万が一食中毒が発生した時に備え、どの釜で調理したものがどの学校へ運ばれるのかを記録します。食缶の入ったコンテナをトラックに積み込み、各学校の給食室へ運び、搬入時間を記録します。各学校では、受け取った時間と受取り時の温度を記録します。



▲配缶



出発!!



▲トラックへ積み込み



▲コンテナへ積み込み