



Seki Gocoro

2020
09

No.1715

子どもたちの
「おいしい」もつよ

新 学校給食センター 完成

巻頭集



SekiGocoro 09

TOPICS

- 認めて知って症状を理解して.....6～9P
- ライザップ健康セミナー.....11P
- INFORMATION.....18～34P
- 子育てカレンダー.....37P

NEW!

子どもたちの「おいしい」をつくる

新・学校給食センター完成

昭和57年4月から稼働してきた学校給食センターが、38年ぶりにリニューアルします。新しい場所に新しい設備と機器を備えた新センターは、8月31日から学校給食の提供をスタートします。

そこで今回の特集は、新センター内部を大公開します！



1 引き渡し用小窓・パススルー冷蔵庫

下処理した野菜を直接調理室へ渡す小窓と、両開き扉の冷蔵庫。鮮度を保ったまま衛生的に食材運びます。



2 スチームコンベクションオーブン

焼き物・蒸し物調理用オーブン。蒸し焼きが可能になり、メニューの幅が広がります。



3 蒸気回転釜

煮る、炒める、茹でる調理ができます。1つの釜で約1000～1300人分を作ります。



4 フライヤー

マイコン制御によって、短時間で揚げ物を連続調理できます。1時間に冷凍コロッケなら約6,000個調理できます。



5 食物アレルギー食対応室

他の調理エリアから完全に独立した、食物アレルギーに対応するための調理室。



6 ドックシェルター

給食搬送用のトラックと施設が密着。外気に触れないことで虫などの侵入を防ぎます。

衛生管理がより強化！

ドライシステム方式

床に水を流さず乾いた状態で調理や洗浄作業をします。水や湯を床下の排水管へ直接流すので、細菌やカビの繁殖、床からの跳ね水による二次汚染を避ける衛生的な施設になっています。

1F

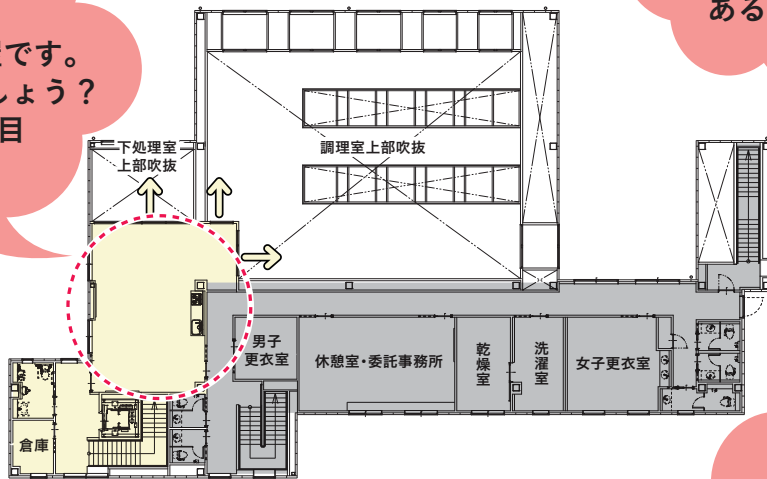


?

第2問

2階のここは、
新たに設置された部屋です。
ここでは何ができるでしょう？
ヒント：矢印に注目

2F



第1問

?

平面図の色分けには
どんな意味が
あるでしょう？

第3問

?

毎日
約何人分の給食が
できるのでしょうか



- 所在地
関市若草通1丁目15番地
- 敷地面積 7,883.21 m²
- 延床面積 鉄骨造2階建
3,040.82 m²
- 配食学校
27小中学校

第1問 答え

目的に合わせて
エリアを区分し、
衛生管理を徹底！

外来者が入る一般区域と調理員だけが入る区域が明確に分かれていて、調理室は常に清潔です。

調理室の床や、調理員のユニフォームも、エリアごとに分かりやすく色分けされています。



和え物室は『高度清潔区域』。

調理担当者以外は立ち入ることができません。

煮炊き調理室の
『加熱前エリア』と『加熱後エリア』

火を通す前の材料を釜に入れるエリア (水色)と、出来上がったものを取り出すエリア (灰色)に分かれています。加熱前と加熱後は別の調理員が作業し、交差汚染を防ぎます。



第2問 答え

見学窓から
調理の様子が
見学できる

約1クラスの児童・生徒が入ることができ
る研修室です。中に設置してある見学窓から
は、下処理室と煮炊き調理室が見学できま
す。また、調理台が備わっているので試作を
することが可能です。



見学窓から見た煮炊き調理室



第3問 答え

1日約8,000食！

関・洞戸・武儀の3つの学校給食センターを統合し、板取小学校を除く小学校18校、中学校9校の約8,000人に給食を届けます。



かき混ぜるのは
力仕事です！

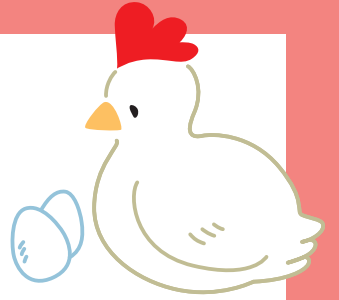


二重食缶

アルミ製から、保温保冷性の高いステンレス製に変更します。冷たいメニューは冷たいまま、温かいメニューは温かいまま食べられます。

食物アレルギーについて

アレルギーを持つ子どもは、年々増えています。新学校給食センターには、アレルゲンの混入を防ぐための独立したアレルギー対応調理室があります。新センターでは、7大アレルゲンの1つ「鶏卵」の「除去食」(食物アレルギーの原因になる食品を取り除いた食事)の提供を計画しています。令和3年度2学期からの実施を目指しています。何より児童・生徒の命に関わることなので、安全第一で準備していきます。



栄養教諭
井藤先生



栄養教諭
伏見先生



新メニューができるまで

1

栄養教諭が 提案

栄養・カロリーを
チェック！
地元で獲れた食材や
旬の食材を使います。

2

栄養教諭が 試作

子どもたちの食べや
すい味になるよう、
調味料の量を細かく
決めます。

3

献立 作成部会

学校の先生や、保
護者の皆さんの視
点から意見をもら
います。

4

完成!

子どもたちの反応に
ドキドキ…



Twitterで 毎日公開中

学校給食センター公式ツ
ィッターページで、毎日給食
メニューを紹介しています。
ぜひフォローと♡(いいね)を
してくださいね。



@sekikyushoku



『おいしかったよ』の声 励みになります!



栄養教諭
古田先生



栄養職員
藤吉先生

学校給食は、食育の教材

給食は、その日ごとにテーマが決まっています。地域によっ
て異なる食文化、食べ物への感謝の気持ちなど子どもたちに
知って欲しいという思いを込めて毎日作っています。おいしく
食べておなかを満たし、学びのひとつにしてください。

例えば……

世界の料理、低アレルゲン献立、地産地消献立