

新しい給食センター 原田南学校給食センター稼働



二学期から小学校・15校への配食が始まった新しい学校給食センター・原田南学校給食センター（原田南）。



安心・安全で、おいしく食べることができる給食。そんな当たり前のことを守り続けながら、もっと学校給食を好きになってもらうため、走井学校給食センターや校内で調理している4校と協力して、給食を届けていきます。（原田南学校給食センター）



原田南学校給食センターはこんなところ



所在地：原田南2-8-16
 配食開始日：令和元年(2019)9月2日
 調理能力：9,000食/日
 調理員：約60人/日
 対象小学校：克明・桜井谷・豊南・南桜塚・新田・庄内・北丘・東豊中・豊島西・西丘・高川・少路・寺内・桜井谷東・新田南の15校

〜 機材 〜

冷蔵室：5カ所 揚げ物用フライヤー：1台
 冷凍室：2カ所 釜：23台
 焼き蒸し用スチームコンベクションオーブン：5台



最新型のスチームコンベクションオーブン。メニューに応じて温度・湿度が調整できるので、焼き魚やシューマイもこれ一台でおいしく出来上がります



釜は大おかず・小おかず・あえ物・ポイール(ゆで)・ルー・タレと用途ごとに使い分けています

できています



④ 配缶

学年や人数に合わせて1クラスごとに保温性の高い専用の食缶(容器)に分けます。食缶は、学校ごとの配送用コンテナに積んでいきます



③ 調理

「煮る」「焼く」「揚げる」「あえる」など専用の機械でおいしく調理。加熱したものは、調理後に温度を測って火の通り具合を確認し、あえ物はしっかり冷やします



② 下ごしらえ・カット

食材を洗ったり要らない部分を取り除いたりした後、専用の機械でカット。機械は「千切り」「短冊切り」「さいの目切り」などいろいろな切り方ができる優れたもの



① 材料受け入れ

食材を衛生的に管理するため、肉・魚・野菜・果物類など、食材によって4カ所の入り口で受け入れます

知ってる?

学校給食の あんな話こんな話

センターの中は
一方通行!



調理前の生鮮食品に付いている菌が、調理中や出来上がった給食に付いたら大変! 調理は分担制で、場所を区切って食材や人が簡単に行き来できないようにすることで、調理作業は必ず一方通行で流れていきます。

検食用A



給食時間の前に
食べている人が!?

ごはんやパン、牛乳も含めて、その日の給食メニューを、給食センター所長は給食が出来上がったときに、校長先生は学校に届いたときに、児童より先に食べています。安全や風味を確認するための「検食」という大切な仕事です。

残ったパンは
全て粉碎



食べ残しのパンは、全て原田南学校給食センターに運び込まれて専用の機械で粉碎。その後、他の残渣と一緒に緑と食品のリサイクルプラザ(原田中)で「土壌改良材」とよびー]になります。

トラックは
給食センターと
学校を4往復



出来上がって2時間以内に食べてもらうため、多くの小学校には1回めに食器、2回めに給食を届けています。3・4回めは食缶や食べ終わった食器などを回収します。



給食ってこうやっ



8 洗浄・消毒

食器や食缶、配送用コンテナを一つずつ洗浄。食器の数を数えて配送用コンテナに格納し、コンテナごと消毒して翌日に備えます



7 残渣処理

残った給食は重さを量った後、水分を抜いてから残渣(調理くずなど)と一緒に専用の機械で細かく砕いて緑と食品のリサイクルプラザ(原田中)へ



6 回収

トラックが食器や残った給食を回収して戻ってきます。配送用コンテナを降ろして、種類ごとに仕分けしていきます



5 配送

9台のトラックが学校へと出発。届けたらセンターに戻ってきて次の学校へ。各校のクラスの数によって、複数回往復して運びます

新しいことを
取り入れて
給食を今より
もっと楽しい時間に



桜井谷小学校PTA
会長 西田亜希子さん
(44歳、宮山町)

学校給食の変化を実感

子どもが小学校に入学し、試食会に行ったり家で子どもと給食のことを話したりすると、自分の頃と比べてずいぶん変わったなと感じますね。パンやデザートの種類も増え、季節ごとのイベントメニューなどもあり、子どもが楽しく食べることができるよう工夫が感じられます。

給食は楽しい時間で
あってほしい

いろいろなことで、給食の時間が苦手だという子どももいます。私も食べるのが遅かったので、給食は決して良い思い出ばかりではありません。でも楽しく食べるって大切なことですよ。子どもたちにとって給食にまつわる良い思い出が一つでも増えるよう、新しいメニューや



他にはない取り組みなどを、今後期待しています。

給食ならではの良さを感じて

「食育」という言葉があるように、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付けることは、健康な生活を長く送る上で非常に大切です。共働きの家庭が増え、孤食や偏食が社会問題化する中、「フランスメートと食べる」ことができる「栄養バランスが整っている」など、給食にはさまざまな良さがあります。給食センターの見学など、子どもたちが「食」についてより理解を深め、給食の良さを実感できる機会を増やして欲しいと思います。

工夫・変化をこれからも

完食することで子どもたちが達成感を感じられるように、学校でいろいろな努力をされているという話を聞き、本当にありがたいことだと思っています。子どもたちが本当の意味で豊かな食生活を送ることができるよう、これからも安心して楽しく食べることを給食を届けてほしいですね。



桜井谷小学校のオリジナルキャラクター・給食のサクラくん。学校便りなどに登場し、同校の食育事業に一役買っています

市公式ホームページで給食に関する情報を発信中。給食の献立やおすすめのレシピ、イベントの紹介など、盛りだくさん。ぜひご覧ください！



学校給食に関する市公式ホームページはこちらの2次元コードからご覧になれます

夏休みには調理場の探検や給食の献立調理など、イベントも開催



8月24日に開所式を開催。市長や教育長などが出席し、原田南学校給食センターのスタートを華々しくお祝いました



原田南学校給食センターから給食を食べるみんなへ

学校給食には、調理する私たちだけではなく、食材の生産者、食材や給食を運ぶ運転手、他にも多くの人が関わっています。献立を考える栄養士は、より良い栄養バランスやおいしさを考えて、日々試行錯誤しています。給食が「楽しかった!」「おいしかった!」とみんなの笑顔があふれる時間になれば、私たちにとってこれほどうれしいことはありません。