



## 給食ができるまで



6月3日、PTA 運営委員 8 名で走井給食センターへ施設見学に行ってきました。  
どのように給食が作られているのか、普段見ることができない給食センターの様子をご紹介します！



走井給食センターでは、南丘小学校含め22校分の1万3500食分を1日で作っています。センター内では、各エリアで床の色と調理師のエプロンの色を変え、感染対策や衛生管理をしっかりとしています。  
今後、調理師・栄養士が栄養教育や食育活動のため学校訪問する予定だそうです。

### 調理スタート！

#### ①前室

作業前の準備をする部屋です。爪ブラシを使っての手洗い、消毒、エアシャワーで白衣もきれいにします。

#### ②荷受け・検収室

毎日、トラックで食材が運ばれてきます。

#### ③調味料室

作る釜ごとに、献立に入る調味料を量ります。

#### ④下処理室

手作業で野菜や果物の皮をむいたり、へたを取ったり、ていねいに洗います。土や虫が入らないように注意しながら水を3回かえて洗います。



#### ⑤なまもの室

肉や魚、コロッケなどが入ってきます。大きな冷蔵庫と冷凍庫があります。

#### ⑥上処理室

下処理室できれいにした野菜や果物を献立に合わせて切ります。大おかずで毎日入っている「ラッキーにんじん」はここで手作業で作っています。



卒業前の6年生には  
まちかねくんの人参が！

#### ⑦煮炊き調理室

スープや炒め物・カレーなどを作ります。1つの釜で、約1300人分を作れるほど大きいです。



実物と同じ釜で混ぜる体験をしました。  
とても大きくて、混ぜるのも重くて大変！

#### ⑧和え物室

茹でた野菜を真空冷却器で15度まで一気に冷やし、調味料などで和えます。

#### ⑨揚げ物・焼き物・蒸し物室

連続式フライヤーで揚げ物をしたり、スチームコンベクションで蒸し物・焼き物をして、クラスごとに数を確認していきます。

#### ⑩コンテナプール・洗浄室

給食が出来上がったら、食缶に入れて各学校のコンテナに積み込み、トラックで学校へ配送します。学校から返ってきた食器類は、専用の機械で洗います。大きなコンテナも機械で洗い、熱消毒を行います。

見学日のメニューは、ごはん、牛乳、フォーガー、ガバオ、春巻き。フォーガーは薄味だけど鶏などのダシがしっかりと効いていて、ガバオはスパイシーで野菜もたくさん入っていて美味しかったです。



## 給食センターのこだわり

- ・果物、野菜、肉は国産。
- ・今年度の米は、豊中市産または能勢町産、山形県産を使用。
- ・おいしくて安全なパンは、吉田パンに委託。
- ・ハムやベーコンなどの畜肉加工品は、着色料・発色剤・結着剤・保存料などの食品添加物をできるだけ含まないもの。
- ・ちくわやかまぼこなどの魚肉加工品は、化学調味料・保存料・卵白を含まないもの。
- ・和風の献立には昆布や削り節、煮干しから出汁をとる。
- ・カレーやシチューのルウは、手作り。



## 残った給食は・・・

給食の食べ残しは粉碎機に入れてリサイクルに出します。市内の公園で出る小枝や葉と混合し、2～3か月発酵・熟成させて「とよっぴー（豊肥）」という土壌改良材として再利用されます。



## 食物アレルギー対応食

卵（鶏卵・うずら卵）を除去する対象とし、100食までの調理が可能です。アレルギー専用室で調味料を量るところから始め、専任の調理員が調理や配食を行い、専用容器で届けます。少量調理でも、普通食と変わらないおいしさを追及します。

### とろ〜りグラタン レシピ紹介

卵・乳製品を使わない

#### ★材料★ 4人分

- ・鶏肉（28g）
- ・とろける植物性チーズ（40g）
- ・エルゴマカロニ（16g）
- ・豆乳（40g）
- ・じゃがいも（20g）
- ・にんじん（20g）
- ・玉ねぎ（60g）
- ・しめじ（20g）
- ・白みそ（大さじ1強）
- ・塩、こしょう（少々）
- ・なたね油（適量）

#### ★作り方★

1. マカロニはゆでておく
2. じゃがいもは千切りにして、さっとゆでておく
3. にんじんは千切り、玉ねぎは薄切りにする
4. フライパンに油をひき、鶏肉を炒め、塩こしょうをふる
5. にんじん・玉ねぎを炒め、ゆでたじゃがいもとマカロニを加えて混ぜる
6. 豆乳でといた白みそを入れ、仕上げに植物性チーズを加える

※植物性チーズと豆乳は、市販のチーズと牛乳で代用できます

豊中市ホームページ（小学校給食）へのQRコードです。献立やレシピなど掲載されていますので、是非ご覧ください。



### ☆毎日給食を召し上がる先生方から、給食について感想を頂きました☆

カレー、麻婆豆腐、ミルクツイスト、米粉豆乳パンは子どもたちに人気です。毎月メニューを見てチェックしています！

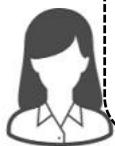
パックの牛乳が変わって、はじめはパックをたたむのに苦戦していた子どもたちですが、今では上手にたためるようになりました。

カレーや焼きそばが、子どもたちにも大人たちにも人気のあるメニューです。それなのに、なぜ”ミニ”焼きそばなのか？どうして大おかずにしたくないの？とみんな不思議に思っています。

国語の教科書のお話になぞられたメニューはとて面白いアイデアだと思いました。

給食は、家庭の食卓にはのらないような変わったメニューもたまにあります。嫌いなものが好きになったり、「これ、おいしいやん！」という発見があったり…子どもたちにはたくさんものを味わってほしいなあと思います。

”ラッキー人参”など、子どもが興味を持って食べられるよう工夫されている。世界の国の料理メニューでは、子どもたちが食べやすい味付けになっている。子どもにとっては、和食が食べやすそうです。



給食が出来上がるまでの様子は、見学したりお話を聞いたりして詳しく知ることができました。おいしいだけでなく、工夫されて栄養バランスが考えられているので、子どもたちは残さず食べてほしいですね！