



安全の取組

安全のために 徹底した異物確認

高い衛生水準を確保するため、作業の流れを一方にして汚染を防止します。全体を通して何重ものチェックを行い、こどもたちのもとへおいしい給食を届けます。また、しっかり加熱できていることを確認し、食中毒の防止に努めています。



調理員はエアシャワーや粘着テープでのホコリ取りで異物混入防止、つまみブラシでの手洗いなどで食中毒防止に努めています。



野菜は3層シンクで3回洗いを基本とし、念入りに洗っています。



釜に食材を入れる前後にも異物がないかチェックします。



クラスごとの食卓に入れる際も最終確認をします。



お肉も、専用の容器に移し替えるときに、少しずつ手にとり異物がないか確認します。



食材に火が通っているか、中心温度を温度計で確認します。



みんなが食べ終わった食器は、洗浄したあと、消毒保管庫に入れて熱風消毒をします。



おいしいの取組

おいしい給食へのひと工夫



それぞれの料理が、ふさわしい温度でおいしく食べることができるよう、保温・保冷食缶を利用しています。また、「脚折雨乞」のイラストの付いた強化磁器食器は、家庭で使用する食器に近い形状のおわんやお皿を使い、料理のおいしさをより一層引き立ててくれます。



アレルギーの対応として、卵除去、乳除去、卵・乳除去を行っています。専用の調理室で調理道具・配膳場所などを区分けして除去すべき原因食品が混入することのないよう細心の注意を払って調理を行い、個別容器に入れて配送します。



安心の取組

安心のために新鮮な食材の使用

給食に使用する食材は、信頼のおける登録業者から購入しています。また、地産地消の観点から、JAいるま野や茶業協会、観光農園協会などの協力のもと、地元産野菜や茶葉などを積極的に活用しています。太陽の光をたっぷり浴びて、育てられた食材を使用しています。



市場から新鮮な旬の食材が届けられます。また、JAいるま野に発注した食材は、生産した農家の方が直接納品しています。この時に、野菜の作付け内容や生育状況など貴重な生産者さんの声をお伺いします！



届けられた食材は、荷受室でキズや痛みなどの品質チェックをしたあと、調理場へ運ばれます。

食べ残した給食は、脱水しペーパースト状にしたあと、堆肥にしてリサイクルされています。でも、なるべく残さず食べましょう！

安心 × 安全 × おいしい

みんなの給食

学校給食センターでは、従事する職員一同、細心の注意を払いながら、設備の機能を最大限に生かし、市内小中学校13校のこどもたちに、年間約190回(約95万食)の給食を届けています。今回の特集では、安心・安全でおいしい給食をこどもたちに届けるための取組を紹介します。

問合先 学校給食センター ☎049・285・6596



鶴ヶ島産のお茶を使ったすいとん
「鶴産献立」



新1年生の初めての給食
「入学・進級お祝い献立」



ラタトゥイユ
クロワッサン
白身魚のポワレ
レモン風味
ポトフ
オリンピックにちなんだフランスの家庭料理
「オリンピック献立」

たくさんの方たちの思いの詰まった給食。どのようにみんなに届くのか、紹介するよ！



の取組



食育 × 給食



～食の大切さを伝えるため、市内の小中学校と連携し、食に関する指導を行っています～



藤小小学校ゲストティーチャーの様子

△食だよりを毎月発行しています。6月増刊号は6月26日に中学校に提供したトウモロコシの成長過程や生産者を紹介しました。今年度は、学校に生産者をゲストティーチャーに迎え、児童からの質問に答え、一緒に給食を食べるなど、地域に親しみや関心がもてるように交流を図っています。今後も地産地消を推進し、食の大切さを伝えていきます。



富士見中学校1年生の様子

←杉下小学校2年生の様子



市内全校の小学校2・3・4年生、中学校1年生を対象として、「食に関する指導」を行っています。朝ごはんの大切さや、成長に必要な栄養素などについて話をしました。さらに、栄養教諭が学校へ行き、学校の先生と一緒に成長段階に応じた食に関する授業も行っています。今年度は「よくかんで食べよう」「楽しい給食 好き嫌いがない」「成長期に必要な栄養素を知ろう」というテーマで授業を行いました。

大人気!

給食メニュー

夏野菜カレー



作り方

- 鍋に油を熱し、にんにく・しょうがを炒め、香りが出たら豚肉を加えて炒めます
- たまねぎを加えてよく炒め、にんじん・カレー粉を加えて炒めます
- 水を加えて煮ます ※ アクを取ります

- かぼちゃを加えて5分くらい煮て、なす・ピーマン・トマトを加えて煮ます
- かぼちゃが煮えたら、Aを加えて少し煮ます
- カレールウを加えて煮ます
- シュレッドチーズを加えて煮ます
- 塩をお好みで加えて味を調整します

7月12日に登場した「夏野菜カレー」には、鶴ヶ島市で採れたにんにく・たまねぎ・なす・ピーマン・トマトを使用しています。献立表に★印を付けてお知らせしていますので、確認してみてください！

材料 4人分

サラダ油…………… 大さじ2	シュレッドチーズ…………… 24g
豚小間肉…………… 150g	カレールウ…………… 80g
にんにく(みじん切り)…………… 小さじ1	カレー粉…………… 小さじ1/4
しょうが(みじん切り)…………… 小さじ1	粗塩…………… 少々
かぼちゃ(2cm角)…………… 120g	水…………… 700cc
なす(半月5mm)…………… 中1個	※ 水はお使いのカレールウにあわせてお好みで調整してください
にんじん(いちょう切り)…………… 中1/2個	A
たまねぎ(くし型切り)…………… 中1個	トマトケチャップ…………… 大さじ1
トマト(1cm角)…………… 中1/3個	ウスターソース…………… 大さじ1弱
ピーマン(1cm角)…………… 中/1.5個	



調理員



私 たちは毎日5000食の給食を従業員50人で作っています。夏の給食センターはとても暑くて大変ですが、こどもたちのために頑張っています。こどもたちに人気のメニューは「揚げパン」と「若鶏の唐揚げ」です。唐揚げは生の鶏肉に下味をつけて1つ1つ粉付けをして揚げています。食缶が空になって返ってくると、とてもうれしいです。これからも「安心・安全・おいしい給食」を提供します。

配送員



配 送の仕事は、給食センターから各学校に給食を届けるだけと思われがちですが、実は結構大変です。各学校に1日3回行きます。1回目、食器の配送、2回目、調理済み給食の食缶の配送、3回目、回収です。どの配送も食器の破損、内容物の漏れ、型崩れなどに注意しながらゆっくり慎重に交通ルールを厳守して運転します。各学校の給食時間に間に合わせる必要があるため、上記の運転をしながら出来立ての給食をより早く学校に届けるため、日々運転技術の上達を目指しています。



私 たちの仕事は、給食センターから届いた食器食缶を各クラスのワゴンに配置して、給食時間に間に合うように準備することです。給食の時間までに食器の破損、汚れなどの確認をします。食缶が届いたら調理済み食品の温度測定、目視確認、ごはん、パン、麺、牛乳の賞味期限確認、食缶の到着時間確認などを行っています。安心・安全な給食を提供するための最終確認者としてとても重要な役割だと思っています。楽しみは、みんなの「ごちそうさま」の笑顔です。

配膳員

給食センター所長



こどもたちに給食が届くまでには、多くの人がかかわっています。新鮮な食材を提供する生産者。栄養バランスを考えた献立をたてる栄養士。安心・安全でおいしい給食を調理する調理員。食器や食缶などを届ける配送員や配膳員などなど。こどもたちには、そういった人たちのさまざまな思いがあるので、おいしく味わって食べてほしいです。学校給食センターでは、新鮮で品質の良い食材で、おいしい給食を作っています。また、より多くのこどもたちに給食を食べてほしいので、食物アレルギーの対応もしています。

栄養士



鶴ヶ島市の給食は、3人の栄養士が交代で献立を立てています。旬の食材を多く取り入れ、季節を感じられる献立や、行事食、こどもたちに受け継いでもらいたい郷土料理、人気のあるメニューやセレクト給食など給食が楽しみになるような献立を考えています。また、鶴ヶ島市でとれた野菜も多く使用しています。これからも、栄養バランスの取れた給食を提供し、給食を通して食に興味を持ち、より良い食生活が送れるようになってもらいたいと思います。