

おいしい！ 給食ができるまで

●問い合わせ／学校給食センター ☎53-2065

学校給食センターは こんなところ

学校給食センターは、町内の小・中学校すべての学校給食を作っている施設で、一日最大約1000食分の給食を作ることができます。現在、厚岸町の学校給食センターには、所長や職員のほか、調理員11人、栄養教諭1人、栄養士1人のあわせて15人が在籍しており、平日は毎日約3時間をかけて、約600食分の学校給食を真心込めて作っています。

学校給食センターでは、小学校低学年の食育授業として、施設見学や調理器具に触れるなどの体験

学習を行っているほか、厚岸翔洋高等学校の校外実習として、調理実習も受け入れています。今月号の特集では、毎日食べている給食が学校に届くまでの過程や、徹底した衛生管理、学校給食センター職員のおすすめレシピなどを紹介します！

朝のラジオ体操から
1日が始まる！



給食はどうやって 作られているの？

毎日安全でおいしい給食を提供するために、どのような作業を行っているかご紹介します。

① 食材を洗う

「食材が安全か」「虫や異物がなにか」などを確認し、しっかりと洗います。野菜は最低でも3回、キヤベツなどの葉物野菜は一枚ずつ洗います。生で食べる食材については消毒をします。

② 準備

野菜を料理に合わせた形に切ったり、調理に必要なものを準備します。冷凍野菜や乾燥わかめなども異常がないかしっかりと点検し、肉は点検しながら個数を数えます。

③ 調理

野菜や調味料を入れる順番を工夫し、よりおいしく仕上がるよう調理します。量が多いおかずや麺類は、3回に分けて作ります。スチームコンベクションオーブンやフライヤーなどの調理機器を活用して調理します。途中で調理員と栄養教諭・栄養士が料理の味見をしながら作ります。

④ 盛り付け・配食

完成した料理の味と温度を確認し、各学校・学級に具が均等に入るよう、注意しながら盛り付けます。

⑤ 各学校へ配送

コンテナや箱に食缶・食器類がしっかりと入っていることを確認した後、トラックへ積み込み、運転手さんに安全に各学校へ配送してもらいます。

⑥ いただきます！

12時頃から、各学校の給食時間がはじまります。給食を楽しみにしている児童生徒の皆さんから、給食を食べた後に「おいしかった！」との声をたくさん聞けて、とてもうれしくなります。



学校給食センターで働く皆さん



1 食材を洗う



2 準備



4 盛り付け・配食

爪の間もしっかり洗います！



3 調理



大きな食洗機で食器をきれいに！

5 各学校へ配送



いただきます！

今日の給食もおいしい！



6