

学校給食センター 所長 小池 裕子さん



たくさん
食べてね！

所長の思い

学校給食センターは、町内6つの小中学校に届けられる給食を作っている施設です。

学校給食センターには、献立を考える栄養士さん、給食を作る調理員さん、施設を守る職員がいます。そんな皆さんが働きやすい環境をつくり、安全で安心な給食を子どもたちに届けることが私の仕事です。

献立を作る時や給食を作る時、どんな時も『今日も、みんな喜んで食べてくれるかな』『喜んでくれるといいね』とみんな同じ気持ちでいます。

これからも、全員で協力しあい、子どもたちにおいしい給食を届けていきたいです。

学校給食センター 調理員

塚田 梓さん(右)
奥谷 理恵さん(中央)
前畑 彩さん(左)

調理員たちの思い

【塚田 梓さん】

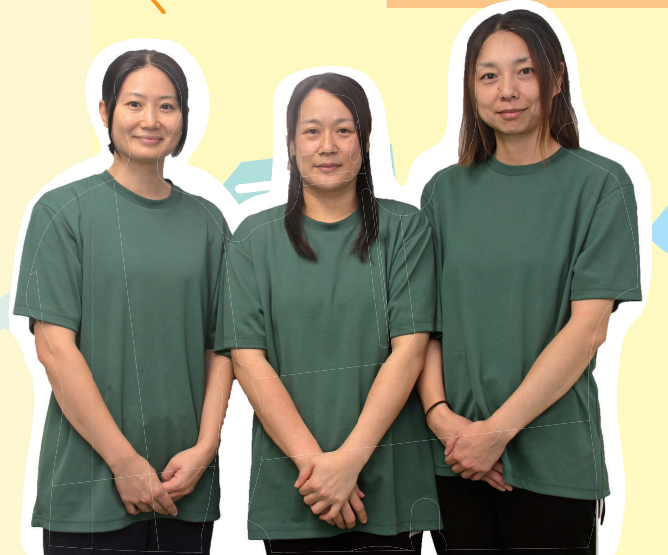
皆さんこんにちは！私たちは学校給食を作っている調理員です。今回の学校給食センター特集でどのように給食を調理して、学校まで届けられるのかを知ってもらい、少しでも給食に興味を持ってもらえたらうれしいです。

これからも、おいしい給食をつくれるようにがんばっていきます。

【奥谷 理恵さん】

育ち盛りの皆さんの成長を、おいしい給食を届けることで少しでもお手伝いできていたら、うれしいです。皆さんに給食をたくさん食べてもらえるように職員一同、気持ちを一つにがんばります！

みんなで協力して
調理しています！



【前畑 彩さん】

毎日10人ほどの調理員で、約600食の給食を調理しています。

皆さんそれぞれ好きな給食や苦手な給食があると思いますが、厚岸町の子どもたちに栄養満点のおいしい学校給食を食べてもらうために、食材の大きさや切り方、調理方法など日々、試行錯誤しながら、残菜ゼロを目指して調理員一同、毎日がんばっています！

まずは、苦手な物でも一口チャレンジして食べてほしいです。

厚岸町立真龍中学校 栄養教諭 三上 洋華さん



給食は
栄養満点！

栄養教諭の思い

学校給食は、『生きた教材』と言われています。給食を通して、食べることの大切さや楽しさを児童生徒の皆さんに伝えたいです。

厚岸町の給食の強みは、いろいろな地場産物を取り入れている点です。毎週提供している厚岸町産の牛乳をはじめ、昆布、生しいたけ、海産物、レタスなどの食材を味わってもらいたいんです。

児童生徒の皆さんが大人になったとき「厚岸町の給食、おいしかったな」と思ってもらえるよう、スタッフと力をあわせておいしい給食を提供していきたいです。

学校給食センター の衛生管理

学校給食の現場では、『大量調理施設衛生管理マニュアル』や『学校給食衛生管理基準』をもとに『厚岸町衛生管理マニュアル』を作成し、厳重な衛生管理を行っています。食中毒を予防し、安全な給食を提供できるよう、工夫しながら作業しています。

ほかにも、定期的に衛生管理勉強会を開催したり、他の市町村の職員も参加する研修会にも参加しています。これからもより安全に給食を提供できるよう、衛生管理を徹底していきます。

【衛生管理の例】

- 手洗いは2回、つめブラシも使いしっかり洗う
- 調理員は専用のエプロンを着用し、作業ごとに専用の部屋を使う
- 作業の種類が変わるたびに手を洗い、手袋やエプロンを取り替える
- 料理の出来上がり温度は90℃以上にする
- 生で提供するサラダなどは、野菜を消毒して提供する
- アレルギー食は釜から離れた安全な場所で、アレルギーが混入しないように作る
- 調理済みの料理を盛り付ける際、手袋を着用する

あなたは知ってた？

こんな献立もあるんです！

学校給食センターでは、いろいろな献立を提供していますが、地場産物を使った『地産地消メニュー』や、日本の食文化を体験し学ぶことを目的とした『行事食』、食べるものを考えて選ぶことを目的とした『セレクト給食』など、特別な献立も提供しています。



【地産地消メニュー】

毎月『厚岸町産メニューの日』と題し、地産地消の良さや地域の食文化を学ぶことを目的とした献立。



【行事食】

クリスマスやひなまつりなどの行事にあわせた献立。



【セレクト給食】

2、3種類のおかずまたはデザートから、自分の食べたいものを選ぶことができる献立。

学校給食センターおすすめ！ 給食のレシピ

牛乳もち入りフルーツ和え



材料(4人分)
●牛乳(2/3カップ)
●片栗粉(大さじ3)
●生クリーム(大さじ1)
●砂糖(大さじ1+小さじ2)
●フルーツの缶詰(お好みで調整)

- ①鍋に牛乳、片栗粉、生クリーム、砂糖を入れ、冷たいまま混ぜ合わせる
- ②中火で加熱して、もち状になるまでよく混ぜる
- ③冷水を入れたボウルにもちを入れて冷やす
- ④もちが冷めたら取り出し、一口大に切る
- ⑤ボウルに切ったもちと、お好みでフルーツの缶詰を入れて、混ぜ合わせる

モチモチ
プルプル！

オニコンブザンギ



材料(4人分)
●鶏もも肉60g(4枚)
●オニコンブだし(大さじ1)
●みりん(小さじ1)
●片栗粉(大さじ3)
●昆布茶(小さじ1/3)
●サラダ油(適量)

- ①鶏もも肉にオニコンブだしとみりんで下味を付ける
- ②片栗粉と昆布茶を混ぜて、衣をつくる
- ③鶏肉に、衣を付けて約170度の油で揚げる

カリッと
ジューシー！