

7:30 野菜の下ごしらえ 7:15 食材の搬入



野菜に虫や異物が付いていないか、傷んで悪くなっているものはないかを確認しながら、3槽のシンクで繰り返し丁寧に洗います。



生産者の皆さんが大切に育てた食材を搬入します。数量の確認や異物の混入がないかもしっかりチェックしています。

密着取材!
学校給食の1日

安心・安全な給食を安定して届けるため、徹底した衛生管理が行われている学校給食センター。

今日はそんな現場の秘密を探りながら、学校給食の1日を追いかけてみましょう。

8:00 調理開始



野菜のカットは専用機械で行います。一度に大量に調理でき、衛生面でも優れています。



ご飯は一釜7kg炊きで、一日に約70釜ものご飯を炊き上げます。



魚は鉄板に20切れずつ乗せ、コンベア式のオーブンで焼きます。



アレルギー対応食は、アレルギー対応室で専門の職員が調理します。間違いが絶対に起こらないよう、2人1組でチェックしながら万全の態勢で調理しています。



機械の歯を替えることで、角切りや色紙切りなど、食材に合った切り方に変更することが可能です。



いったんゆでた野菜は真空冷却器で10℃以下まで冷やします。その後15℃ほどに温度管理された室内で調理されます。



1釜で約1,000人分を調理できる大きな釜で調理します。



アレルギー対応食専用食器

14:00 食器の洗浄・消毒 12:15 学校ごの配膳 11:00 学校へ向け出発



学校から戻ってきた食器・食缶は洗浄機で洗い、保管庫に入れて熱消毒されます。全ての作業が終わると、翌日の作業や今後の献立を確認するためのミーティングが行われます。



短い給食時間の中で少しでも楽しく食べるために、給食当番はテキパキと配膳します。みんな、しっかりとマスクを着用しています。



保温保冷された食缶や食器をコンテナに詰め込み、6台ある専用トラックで各学校へ運びます。1度目に食器、2度目は食缶を運ぶため、一部の学校を除き2往復しています。



学校給食特集 いつもありがとう

今日もおいしくいただきます

問 給食センター (☎6195)

学校給食の歴史

「今日の献立はなんだろう? 授業より早く給食食べたいなあ」、こんなこと思ったことありますよね。いつもみんなが楽しみにしている学校給食。毎日当たり前のように子どもたちに届けられていますが、実はすごいことだと思いませんか? 学校給食には、おいしく食べてたくさんの笑顔が生まれるように、たくさんの方の思いが詰まっています。今回はそんな学校給食を特集しました。

明治22年山形県の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に無償で昼食を提供したことが学校給食の起源とされています。当時の給食は、おにぎりと焼き魚、漬け物でした。昭和22年、全国都市の児童約三百万人に対して学校給食が開始されました。当時は、ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチューなどが提供されました。

昭和29年には、国民の生活の改善への寄与を基本理念に「学校給食法」が成立・公布されました。同年中に同法施行令・規則、実施基準なども定められ、学校給食の実施

土岐市学校給食の歴史

体制が法的に整いました。昭和39年には、学校給食への牛乳の本格供給が始まり、昭和51年になると、学校給食に「米飯」が正式に導入されました。当時の代表的な献立は、カレーライス、牛乳、スープ、果物などでした。平成17年には、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、朝食を取らないなど、子どもの食生活の乱れが指摘されてきました。そのため、子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるよう、「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身に付けるために、栄養教諭制度がはじまりました。そして、食を巡る情勢の変化に対応し、平成20年に初めて学校給食法が改正されました。学校給食が児童・生徒の心身の健全な発達に役立つ観点から、食育の推進も盛り込まれました。

市内の学校給食は各小学校で調理されていましたが、昭和47年に肥田町に学校給食センターが建設され、幼稚園7園、小学校9校、中学校6校へ、約1万食の学校給食を配送するようになりました。

「今日の給食おいしかった!」という子どもたちの元気な声は何よりうれしいです。これからも安心して安全な「おいしかった!」と言ってもらえる給食を提供していきたいです。



学校給食センター 調理係長 梶田悟さん

子どもたちが、好き嫌いなくいろいろなものを食べられるようになってくれたらと思います。保護者の方は、お子さんが今は食べられないものがあったとしても、長い目で見守ってあげてください。



栄養教諭 千村友記さん

平成22年に同センターの老朽化に伴い、土岐津町に新たな学校給食センターが建設されました。市内の園児・児童・生徒の健やかな成長を願い、安全で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供しています。