

給食センターが 新しくなりました

今回の特集は、土岐津町に完成し、この3学期から稼働を始めた新・学校給食センターについてお知らせします。



安全・安心な学校給食 を届けるために

これまで学校給食は、昭和47年に肥田町に建設された学校給食センターから、市内の幼稚園、小・中学校の子どもたちに届けられてきました。

しかし、建築後38年が経過し、施設・機器の老朽化とともに、学校における食育の推進など、給食に対する期待の高まりを受け、新たな給食センターの建設が必要になりました。移転改築は、10年ほど前から用地選定の検討を開始し、土岐津町にある土岐口財産区所有地が最適と判断し、建設がスタートしました。

平成21年11月に着工した新・学校給食センターは、昨年12月7日に竣工式を行い、先月11日より稼働を始めました。

新・学校給食センター の特徴

新しい学校給食センターは、最新の調理・洗浄システムと消毒・保管システムを導入し、1日6千食の調理能力を有し

ます。主な特徴として、細菌の増殖を防ぐため、常に床が乾いた状態で調理・洗浄作業ができるドライシステムを採用したほか、調理場は、魚肉や野菜・果物など、食材ごとの下処理室を設けて二次汚染の防止を図り、衛生管理を高めた施設になっています。また、食器はコンテナに収納したまま消毒・保管ができる、天吊り式コンテナ消毒装置を導入しました。

さらに、改築に合わせ、給食を運ぶ「食缶」を保温性に優れたものに見直し、温かい食べ物も温かいまま、冷たい食べ物も冷たいまま子どもたちに届けることができるようになりました。

そのほか、2階には、調理や洗浄などの様子が見学できるスペースを備えています。

市では、新・学校給食センターの稼働により、土岐市の未来を担う子どもたちに、「生きる力」をはぐくむ安全・安心な学校給食を提供し、食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと考えています。



新・学校給食センター概要

- 場 所** 土岐津町土岐口1372番地の1
- 敷地面積** 14,394.89㎡
- 構 造** 鉄骨造 一部2階建
- 延床面積** 3,989.29㎡
- 最大調理能力** 6,000食/1日



見学スペース

施設の2階から、調理風景や洗浄風景が見学できます。



野菜下処理室

二次汚染を防ぐため、魚肉・野菜・果物など、食材ごとに下処理室があります。



煮炊室

大きな釜は、1基で約1,000人分を調理できます。



炊飯システム

連続炊飯システムの導入により、炊き込みご飯や混ぜご飯など、豊富なメニューの米飯給食が提供できます。



オートシェルター

搬送車両と施設側配送口が密着し、外気が室内へ侵入することを防ぎます。



エアシャワー

強力な送風により、衣類に付いたホコリを吹き飛ばします。

食器もリニューアル

平成4年、市内の学校給食に完全導入した高強度磁器食器も、今回の改築に合わせ、形状・デザインとも一新しました。デザインは児童生徒の応募作品、1,770点の中から選ばれたデザインを採用しました。



- 食べ物は、その動きによって大きく3つの色に分けることができます。
- 黄色** 主に体の熱やエネルギーになる黄色の食べ物 ⇒ 多くは主食になります。
 - 赤色** 主に体を作る赤色の食べ物 ⇒ 多くは主菜になります。
 - 緑色** 主に体の調子を整える緑色の食べ物 ⇒ 多くは副菜になります。

リニューアルされた食器は、この3色のほか、青色の中わんを加えた4色、5種類があります。

- 黄色** 大わん・大皿 … 主食を盛り付けます。
- 赤色** 中皿 …… 主菜を盛り付けます。
- 緑色** 小皿 …… 副菜を盛り付けます。
- 青色** 中わん …… 汁物を盛り付けます。

給食センターの 1 日

毎日子どもたちに届けられる学校給食。
給食ができるまでには、いろいろな工程があります。
ここでは、ある日の給食を追いかけてみます。



献立作成と材料の注文

栄養バランスや献立から学んでほしいことなどを考えながら、献立を作ります。献立に従い、価格や味、安全性を考え食材を注文します。



食材の搬入

午前7時15分

その日の食材が搬入されます。

職員が数量・鮮度を厳しくチェックします。



調理

午前8時30分

おいしく安心して食べてもらえるよう、細心の注意を払って、心を込めて調理します。
たくさんの食数なので、いろいろな調理機器を使います。



出発

午前11時00分

出発。
子どもたちが待っているぞ！



給食の時間

午後0時30分

いただきます～す。



回収・洗浄

午後1時45分

学校から食器・食缶が戻ってきました。食器はかごに入れたまま洗浄し、コンテナに入れた状態で消毒・保管されます。



さあ、
明日の給食の
準備だ。



▲旧・給食センターのオープンを伝える
当時の広報とき(昭和47年8月10日号)

0食を調理しました。しかし、子どもの減少に伴い調理数は減少し、今では1日6千食となっております。

昨年12月24日、旧・学校給食センターは最後の給食を中学校に届け、その役目を終えました。

38年間ありがとう

旧・給食センター物語

旧・学校給食センターは、昭和47年8月、肥田町浅野に建設されました。それまでは、各学校ごとに給食を調理する方式をとっていましたが、市内の全小・中学校の給食を一括して調理する、共同調理場方式として整備されました。

その後、衛生管理の向上や高強度磁器食器の導入などに対応するため、増改築を行いながら、38年と8カ月にわたり、子どもたちの給食を作り続けてきました。

開設当初は、市内全小・中学校と土岐津幼稚園を合わせた約1万食の給食を提供し、昭和54年には、1万1500



子どもたちの 笑顔のために

学校給食センター・栄養教諭

とおやま ち え こ
遠山致得子

「いただきます」。おいしそうに給食を食べる子どもたちの笑顔が見たくて、30年以上この仕事に携わってきました。

学校給食は、明治22年、山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を用意できない子どもたちのために食事を提供したことが始まりといわれています。

その後、日本の食事環境は大変豊かになりましたが、栄養の偏りや不規則な食事形態により、健康問題を抱える子どもが増加し、日本に昔から伝わる食文化も失われつつあ

ります。

学校給食は「食べる」という体験を通して、「食」について学ぶことができる重要な有意義な時間です。

私たちは、子どもたちに食事の楽しさ、食べ物のおいしさを実感してほしい、食べ物への尊重、食べることの大切さを学んでほしいと願いながら、献立を考えています。そして、おいしそうに給食を食べる子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、毎日の給食作りに努めたいと思っています。

給食の時間だ～!!

土岐津中学校3年

おおしまよしのり
大嶋芳宗さん



僕は小学1年生から9年間給食を食べさせてもらいました。でもこの9年間、一度も給食に飽きたと思ったことはありませんでした。

それは、給食センターの皆さんが僕たちのことを考え、給食のメニューを考えてくださったおかげだと思います。

僕たちは、中学3年生になっても、いまだに給食の時間が近づくと「よっしゃ、給食だ！」などと言って、本当に給食の時間を楽しみにしています。

給食は僕たちのパワーの源です。これからも僕たちのパワーの源となる、バランスの取れた給食メニューを考えてください。

僕たちが、学校給食を食べられるのは、中学校を卒業するまでです。残り少なくなつた学校給食を食べられる時間を大切に、感謝して食べていきたいと思います。

これからも、給食の時間を楽しみにしています。