

9月 給食ニュース

夏休みも終わり、学校生活がスタートしました。まだまだ昼間は暑い日が続いていますが、給食を食べることで生活リズムを整えて元気ががんばれるようにしましょう。

給食センターでは、夏休みの間に、施設設備の点検や修繕をしたり、清掃を行って夏休み後に気持ち良く給食を食べてもらえるように準備を進めてきました。

今月は、給食センターに興味があるみなさんに、調理場を紹介してもらいます。



笠松町学校給食センターでは、町内小中学校約1800食の給食を児童生徒に提供しています。



調理場の中は、たくさんの部屋に分かれています。



野菜洗浄室



調味料計量室



肉・魚(汚染)室



野菜を洗浄する部屋です。水槽で3回以上洗います。キャベツやはくさいは、葉を1枚ずつはがしてバラバラにして洗います。

しょうゆやソース、ケチャップなどの調味料を計って分ける部屋です。

肉や魚などに下味をつけたりする部屋です。肉や魚は食材のなかでも細菌数が多いので、特別な部屋で決められた人が取り扱います。そうすることで、汚染を広げることなく衛生管理をしています。

調理室



アレルギー室



和え物室



冷蔵庫



汁物を作ったり、煮物や炒め物などの調理をする部屋です。大きな釜(なべ)が、6個あります。

食物アレルギーのための除去食や代替食を作るための専用の部屋があります。また、サラダやおひたしを作る部屋もあります。冷蔵庫は、いろいろな食品を入れるので大きな部屋になっています。



めずらしい機械もたくさんあります。



エアシャワー
(衣類のちりやほこりを落とす)



野菜スライサー
(野菜を切る)



真空冷却機
(ゆでた野菜を短時間で冷やす)



フライヤー(揚げ物機)



スチームコンベクション(焼き物・蒸し物機)



給食センターは、広くて大きくて、見たこともない機械もたくさんあって、びっくりすることがたくさんありました。ここで毎日の給食が作られているんだなあと思いました。これからも、おいしい給食を作ってね。

