



温かさごとと安心が届きました

安来市給食センターの配食がスタートしました

4月13日(水)、給食センターから配送車が発射します。10時50分、第一中学校に到着。そのまま、鍵付きのパントリー(配膳室)に保管されます。12時30分、この日はいつもより時間を早めて、当番さんが準備を始め

4月13日は、2月に竣工した「ハッピークック(安来市給食センター)」から、学校給食が初めて配給されました。対象と



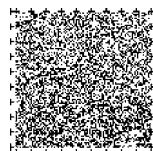
▲昼食はグループごとに向かい合って食べます。



第一中学校三年
門脇稜直 さん

2年ぶりの給食が
楽しみでした

一中でも3年生は2年ぶりの給食です。





◀センターは、HACCP（高度な衛生管理の方式）に準拠した設備です。また、災害時には、炊き出し拠点にもなります。

なった学校は、市内の4つの中学校と安来幼稚園です。2台の配送車が専用の給食コンテナで各学校に届けます。

「安全を第一に考え、食材一つひとつに異物が付着していないか、表面だけでなく裏側も確認します。また、日々使う調理器具の状態チェックや洗浄・消毒など、特に気をつけます」と

話すのは、同センターで調理業務を請け負っている東洋食品安来市センター責任者尾上興平さん。また、「配送時間から逆算してなるべく温かい給食を届けるように気を配ります」と話します。通常は14人体制で1200食を調理し、美味しく安全な給食に細心の注意を払います。

同センターは、高度な衛生管理を備えた、調理の工程別に部屋を分け、食材が汚染されないように調理する人の動線も考えられています。

ここでは、おかず類のみが調理されます。主食となるご飯は、JAしまねが運営している米飯加工センター（伯太町）で炊かれます。主食と副食が別々に学校へ運ばれて、生徒のみなさんの机上に並びます。

また、アレルギー食にも対応。専用の調理室を設け、専任の調理員が調理し、専用の容器に入れて提供されます。

初日の献立は、入学お祝献立。あずきご飯、牛乳、鶏の照り



焼き、あずきのおひたし、花ふのすまし汁、さくらゼリー」と彩りはなやかな給食が並びました。ご飯は安来産米、野菜類も地元産を積極的に使用しています。

献立を作成する栄養教諭の堀江緑さんは「旬の食材や地元産の食材をなるべく使います。給食を通じて季節や地元の農産物を感じてほしい」と話します。

また、「日々、学校と給食センターを巡回し、子どもたちの給食の様子を調理部門に伝え、情報を共有しながら給食を提供していきます」。

「ハッピークック」の2階には、研修室や調理実習室が併設されています。そこからは、給食の調理風景も見学することができます。現在は、中学校等への配食ですが、将来は市内の全ての小学校にも提供できるように建設されています。

配食が始まった給食センター。今日も、市内の学校へ「温かさ」と安心安全な給食」が届きます。

全部美味しかったですが、中でも「あずきご飯」が気に入りました。量は少し足りないくらいでした。今日は4時限目を使って、給食の授業をし、準備や片付け、配食方法などを練習しました。小学校卒業以来の給食ですが、やはり温かい昼食はいいですね。

和食が見直されています



栄養教諭 堀江 緑 さん

給食ではご飯とみそ汁を中心とした和食メニューにするよう献立をたてています。

地元産や季節の食材を活用していくことで、給食そのものが「生きた教材」となるように献立を考えています。

給食が子どもたちの将来の健全な食習慣の形成につながってほしいです。

