

特集：やすぎの給食

# 安全、安心かつおいしく



安来市では、平成28年4月から始まったセンター式給食。当初は中学校4校と安来幼稚園への提供からスタートしましたが、令和4年4月からは全ての小中学校がセンター式給食となっています。また、令和5年6月からは給食の米飯に、玄米の栄養を残し食味と消化性に優れた「金芽米」を使用するなど、安来の児童・生徒の健やかな成長のために給食は大きな役割を担っています。そこで、今号は安来市のセンター式給食についてご紹介します。

現在、市内全ての小中学校と安来幼稚園に約3100食の給食を提供している安来市給食センターは、平成27年12月に完成し、翌年4月から稼働を開始した給食調理施設です。愛称は「ハッピークック」で、給食を作る人は、給食でハッピー（幸せ）もつくるという意味が込められています。施設の特徴として、HACCP（危害分析重要管理方式）に準拠した厳格な衛生管理と快適な調理環境が整備されていることが挙げられます。HACCPとは、原料の受け入れから製品が完成するまでの全ての工程の中で考えられる危害（異物混入、汚染など）を分析し、危害を防止するために重要な工程を管理（継続的監視、記録）する衛生手法です。

## 安来市給食センター “ハッピークック”



（飯島町 アルテピアの隣）



▲調理員が下処理エリアから汚染されたエプロンを着たまま調理エリアに入らないよう作業エリアごとに仕切れ、食材のみが専用パスルー窓から運び込まれます。



▲床に水が落ちないように設計されたシンク。このほか、回転釜などの調理機器やカート類などもドライシステムに対応したものとなっています。

HACCPの手法に基づき、調理場内は全面ドライシステム（調理場内の床を濡らさずに乾燥状態を維持して、細菌の繁殖を防ぐ空間を作る。）の採用や、調理工程別に部屋の区画化を施しています。次のページでは、給食ができるまでの流れをご紹介します。





# 給食ができるまで

## 下処理室



▲調理前の食材を細かくチェックしながら洗います。また、別の部屋では肉や魚の下ごしらえをします。

## ① 下処理



ここがポイント！

野菜や果物を洗う時は3槽のシンクで槽を変えながら3回洗って異物を取り除きます。

## 調理室



▲均等に熱が通る400リットルの蒸気回転釜で汁物や炒め物の調理をします。



▼蒸気回転釜は1台で1,000人分の汁物を作ることができます。

## 和え物室



▲食材を一度加熱した後、10℃以下に冷却してから調味料を加え、和え物やサラダを作ります。

## ② 調理



ここがポイント！

食中毒を防止するため、和え物やサラダの食材も必ず一度加熱します。冷却中の細菌の繁殖を抑えるため、食材は真空冷却機を使って急速に冷却します。

## 揚げ物・焼物・蒸し物調理室



▲長さ4mの揚げ機の中をコンベアで運ばれながら揚げ物ができあがっていきます。



▼均一に熱を通すスチームコンベクションオープンで焼き物や蒸し物を作ります。

## 配送室



▲クラスごとに分けられた食缶を各学校に運ぶコンテナの中に入れていきます。

## ③ 配送

▼食缶や食器の入ったコンテナを専用のトラックに載せて安全運転で各学校に運びます。



## アレルギー対応調理室



▲アレルギーの原因となるものが混入しないようにアレルギー対応食を作るための部屋で調理が行われます。



ここがポイント！

アレルギー対応食を作る調理員は、調理開始から終了までアレルギー対応調理室で作業を行い、アレルギーの原因となるものの混入を防ぎます。

## 炊飯



▲米飯はJAしまねやすぎ地区本部米飯加工センターで炊かれ、各学校に運ばれます。



▲コンテナは給食センターの愛称「ハッピーック」と書かれたトラックで運ばれます。

## ④ 配膳



▲副食、米飯（またはパン・麺）、牛乳が各学校に運ばれ配膳されます。

いただきます！

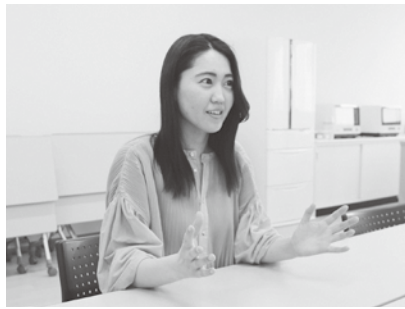


関係者にお話を聞きました

○献立について(栄養教諭)

献立は、成長期の子どもたちに必要な栄養素が取れるように考えています。安来には良い食材がたくさんあります。有機農産物はもちろん、美味<sup>おい</sup>し<sup>い</sup>まね認証(産品が島根県の定めた農業生産工程管理基準に基づき生産されていることを認証する制度)を受けた農産物やその他の地元食材を積極的に取り入れています。

また、自分たちが給食で何を食べているのか気にしてもらったために、毎日の校内放送原稿を作っています。給食を食べながら聞いてもらうことにより、その日の給食で食べている食材の栄養のことや、給食に登場している地元の



▲子どもたちが楽しみにするおいしい給食をこれからも提供していきたいと語る小林歩栄養教諭

食材について知ってもらっています。

子どもたちには、給食を通して自分の健康について少しでも考えたり、安来の良さを知って、給食に携わる人たちへの感謝の気持ちを持つたりしてほしいと願っています。

○調理について(調理責任者)

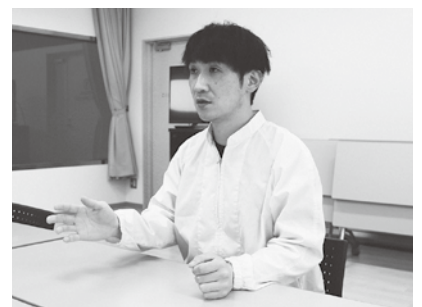


給食の調理では、とにかく異物が混入しないように気を付けています。野菜などの食材をしっかりと洗うこ

とはもちろん、手袋の破れがないか、毛髪が帽子からはみ出していないかを常に確認しています。刃物を使った調理器具についても、使用前・使用中・使用后と刃が欠けていないか必ず点検することとしています。

また、子どもたちにおいしく食べてもらうために、味の染み込ませ方やおいし<sup>い</sup>そうに見える焼き色の付け方、食べ応えのある食感の出し方など、工夫をしながら調理をしています。

給食を提供している学校の子どもたちから手紙をもらうことがあります。「おいしかったです」や



▲子どもたちの学校生活のお手伝い<sup>が</sup>でき、やりがいを感じると話す株式会社東洋食品の荒木匠調理責任者

「給食を楽しみにしています」と書いてある手紙を読むと、この仕事をして良かったと感じますし、学校から返ってきた空<sup>から</sup>の食缶を見ると本当にうれしく思います。

これからもおいしく食べてもらうために安全・安心な給食を作るので、残さず食べてほしいと思います。

○米飯について(JAしまね)

6月から給食に提供している金芽米は、特殊な技術を用いて精米加工されており、玄米の栄養を残したまま、食味と消化性に優れたコメです。子どもたちが、食べ物が原因で病気などになることがあってはならないという思いから金芽米を使った食育を提案しました。

金芽米はビタミンやミネラルなどが豊富なほか、自己免疫力を

高めると言われる成分が多く含まれています。子どもたちには金芽米を食べて病気にならない丈夫な体になってもらいたいです。

また、金芽米は精米加工の過程で水を使用しておらず、汚水を出さない製法を用いていることから、環境保全にも一役買っています。子どもたちには金芽米を通じて、自分が育っている安来の環境を学び、環境を守ることに目を向けてほしいと思います。



▲引き続き金芽米を使った食育を進めていきたいと語る島根県農業協同組合の山根盛治代表理事副組合長

見学を受け付けています

安来市給食センターでは、見学を随時受け付けています。

2階の見学窓から調理作業を見たり、施設の特徴や給食の作り方など職員の説明を聞いたりできます。



問い合わせ 安来市給食センター  
☎ 27-7890

