

給食づくりの裏側

1つ1つ丁寧に チームプレイで

給食センターでは、1日で小学校530食と中学校180食の併せて710食分の給食を作っています。大量の給食を時間内に仕上げるためにも、調理員の皆さんは前日と当日にはしっかりミーティングを行い、担当を決め共通理解を持って調理に臨んでいます。

普段はなかなか見ることができない調理の様子をご覧ください。



※調理の様子は、改修前のセンターで撮影したものです。上の写真は、改修後のセンターの様子。



8:00

食材が納入。数や量、品質を確認します。



8:30

異物の混入がないか確認しながら、野菜はしっかり3回水洗いします。皮剥きなども1本1本手作業です。



10:00

おかずを作る回転釜は1度に最大500人分を作ることができる大きさ。かき混ぜるにも力がいらいます。改修工事で調理場が新しくなり、「これまでの慣れた段取りが変わり今が一番大変」と調理員の皆さんは言います。



11:00

子どもたちに温かいものを温かく、冷たいものを冷たく食べてもらえるよう、時間と戦いながらの作業も大詰めです。

11:30

学校へ向けて出発します。今日もおいしくたくさん食べてもらえますように。



コロナ禍では、給食の時間に黙食が求められました。給食の時間が少しでも楽しいものになればと町内の生産者さんにご協力いただき、畑の様子や生産者さんの声を撮影し動画にし、給食の時間に放送することを始めました。見よう見まねで始めた動画制作でしたが、子どもたちにも好評で楽しくなり、ここ2年は旬の野菜を使った簡単レシピも紹介しています。

食育という言葉がよく聞かれるようになりましたが、「自分で準備をして食べる力を身につけさせること」と私は考えています。健康や環境問題など食を取り巻くいろいろなことを考え、そのうえで自分で食べるものを選んで食べる、そんな力を身につけて欲しいと思っています。動画でのレシピ紹介もその一環ですし、毎日の献立を考える際にも、子どもたちが将来真似して作れるようなものを用いることを意識しています。ですので、子どもたちから「美味しかった」「作り方を教えて」と言われることはとても嬉しいのです。

子どもたちに安心安全な給食を

というのは、私も他の調理員の皆さんも共通の思いです。異物混入がないよう、食中毒などが決して発生しないよう食品や器具の管理はもちろん、外食を控えたり、人込みにはなるべく行かないようにしたりと自分の体調管理には特に気を付けています。

いただきます /



給食に込められた思い

給食を通して 身につけてほしい力

給食センターで作られる毎日の給食の献立を作り、調理にも携わるほか、食育の授業や給食時間に自身が作成した動画を放送するなど、子どもたちが食に関わる機会に携わる栄養教諭の松本 敏子先生(竜北西部小)に話を聞きました。

