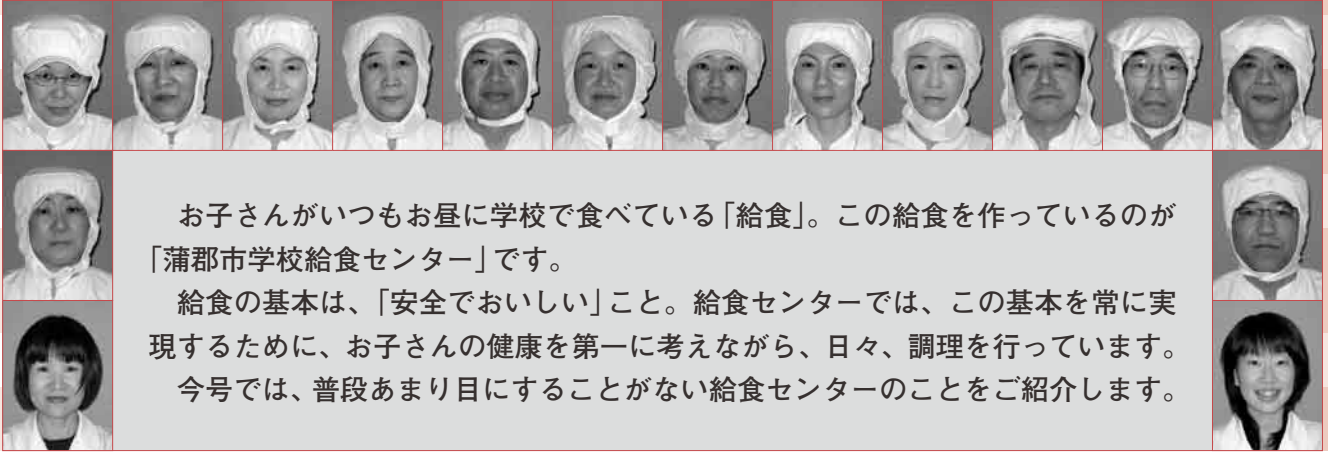


わたしたちが作っています



お子さんがいつもお昼に学校で食べている「給食」。この給食を作っているのが「蒲郡市学校給食センター」です。

給食の基本は、「安全でおいしい」こと。給食センターでは、この基本を常に実現するために、お子さんの健康を第一に考えながら、日々、調理を行っています。今号では、普段あまり目にすることがない給食センターのことをご紹介します。

給食センターの1日

栄養バランスを正しく計算した献立に基づいて、毎日約9千100食分の給食をつくり、市内の小・中学校20校と保育園18園に届けています。

7:45 食材確認



給食センターの1日は、当日に使う食材を確認することから始まります。届いた食材の品質、量を入念にチェックします。

8:00 下準備開始



調理をするための下準備を、約15人の調理員で始めます。スムーズに調理を始めるためには重要な作業です。

16:30 打ち合わせ・点検



各担当者が翌々日の献立の調理手順などの作業打合せを行います。最後に、翌日使う器具の点検をして、1日の業務が終了します。

13:20 食器洗浄開始



学校や保育園から食べ終わった後の食器や食缶が帰ってきます。全ての洗浄・消毒を終えるまでに約3時間かかります。

給食の食材

みかん、いちご、キウイは全て蒲郡で作ったものを使用しています。その他の野菜、肉などの食材は、給食で使用する全ての量を蒲郡産のものでまかなうことはできませんが、なるべく愛知県産にこだわって食材を仕入れています。

給食のお米

蒲郡市は全ての水道水を豊川用水に依存しています。給食センターでは、この豊川上流の水源地域にある設楽町でとれたお米「チヨニシキ」を使っています。水のきれいな設楽町でとれたお米は、かおりが強くて甘みがあり、おいしいと好評です。現在は、週4回が米飯給食です。

給食の安全確保

○給食センターの全職員は、毎月2回、検便を実施し、0-157、サルモネラ、赤痢などの有無を調べています。また、毎日、衛生・健康管理点検票を使って体調などのチェックを行っています。この際に、本人はもとより、家族の健康状態に異常があれば作業に従