



寒川町
学校給食センター

4号 2019

給食 かわらばん

～寒川町の学校給食～

未来を担う子供たちのための「給食」の工夫



食育について

現在、給食時間の栄養士の教室訪問や、児童と栄養士・調理員の交換ノートによる交流や、校内食育クイズ掲示板など、楽しみながら食への関心を高める食育の工夫を行っています。

今後、食育のさらなる推進をするため、給食ができるなど、食育への理解を深める環境の整備等を目指します。



▲交換ノートによる交流



▲調理場の見学通路



食物アレルギー対策について

現在、アレルギー対応として専用のコンロで調理していますが、専用調理室が区分されていないなどの課題があります。

今後の給食センターの整備では、独立した専用調理室等を整えてアレルギー対応食を提供できるようにしていきます。



▲アレルギー食専用コンロ



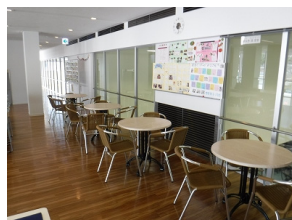
▲アレルギー食専用調理室

他のまちの給食センターの紹介

山梨県甲州市学校給食センター

開かれた食育の場として、児童・生徒が見学しやすい見学スペースや市民に開かれたレクチャールーム、試食、試作スペースなどを備えています。

また、学校給食センターの外観は、市民が親しみをもてるデザインとなっています。



▲市民に開かれたオープンスペースなどを設置している



長野県松本市西部学校給食センター

アレルギー対応の専用調理室で調理された給食は、小中学校ごとの専用のケースに入れて、児童・生徒それぞれ専用の容器に入れて提供されます。



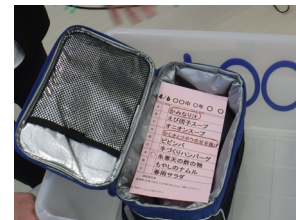
▲アレルギー対応の専用調理室



▲学校ごとの専用のケース



▲食材も混入しないように保存



▲個人ごとの専用のボックス

南アルプス市の学校給食の喫食までの紹介

南アルプス市立南部学校給食センターで調理した給食の喫食までの流れを紹介します。



①給食センターで市内の学校給食が作られます。



②調理された4,200食の給食を専用の配送車で9小学校と3中学校へ配送します。



③給食センターから各学校の配膳室に食缶が運び込まれます。



⑥給食が完成！みんなでおいしくいただきます。

※写真は、中学校と小学校の2つの主菜が入っています。



⑤保温食缶でクラスごとに運ばれた給食を児童・生徒が盛り付け配膳します。



④中学校では、配膳室から生徒が食缶や食器を手運びで階段を上り、それぞれの教室まで運びます。

給食センターの特徴

視察をした南アルプス市立南部学校給食センターの事例をもとに紹介します。

安全性

衛生管理を1箇所ですべて集中的かつ効率的に行っています。



汚染区域、非汚染区域が明確に区分され衛生管理が徹底されています。

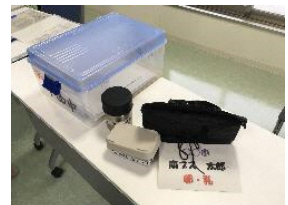


食物アレルギー対応

食物アレルギー対応の必要な児童生徒には、限定の品目に対応し、専用の調理室で調理します。



アレルギー対応食は誤食がないように、個別の容器で管理されています。



食育

施設見学会の実施、見学スペースが設置されています。



見学時に説明を受ける会議室等が設置されています。



これまでの学校給食に関する町の取り組みは、以下のページでご覧いただけます。

■寒川町教育委員会

<http://www.town.samukawa.kanagawa.jp/soshiki/kyoiku/index.html>

ご意見はこちらまで。

E-mail kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp

19-4



<問い合わせ先> 寒川町教育委員会教育施設・給食課

TEL(74)1111 内線 541 FAX(75)9907

