



寒川町
立寄

2号 2019

給食 かわらばん

～寒川町の学校給食～

学校給食センター整備について

現在の検討状況

平成 30 年 4 月より、町が目指す学校給食センターの給食提供の方針や、センターの機能、整備内容の方針について、役場内の関係課で構成した内部検討委員会での検討に加え、PTA の代表、大学の教授、小・中学校の先生、栄養士などの関係者で構成する外部検討委員会で検討しています。

学校給食センターを整備するにあたって、給食提供の方針として、「給食の安全安心」「おいしい給食の提供」「食育の推進」「食物アレルギー

への十分な対応」「地産地消の推進」「調理環境の充実」「環境負荷への配慮」「将来を見据えた持続可能な給食提供や町民に広く開かれた施設」とする点などに着目し、検討を進めています。

今後は、全国で行われている取り組み事例や最新の給食センターの様子なども参考に、自校方式の良さを取り入れた今以上の給食を提供できる学校給食センターの整備ができるよう、検討委員会等での提言や町民の皆様のご意見を聞き検討を進めていきます。

学校給食センターのイメージ

以下では、現在検討している給食センターの内容について紹介します。

学校給食センターは、各小・中学校の給食を、1 箇所で集約し衛生管理が徹底された共同調理場で調理し、各小・中学校に給食を配送して、児童

生徒に提供するものです。

現在の各小学校の調理場で調理している自校方式と同じように、メニューや手作りの調理にこだわり、保温食缶等を用いることで、温かい給食を提供することができます。

～給食を食べるまでの流れ～

①衛生管理の徹底された共同調理場で給食を調理



②温かい給食が提供できるよう保温食缶で配送



③配送



④配膳



⑤提供



～給食センターでできること～

学校給食センターは、現在の小学校の自校方式の調理場と同様に、栄養士が作成した栄養バランスのとれた献立に基づき、調理員による手作りと多様なメニューに対応できる調理機器を使って作り手の想いのこもった給食を調理します。

最新の調理機器の導入により揚げ物はカラッとした状態で提供し、保温食缶等を用いることで温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供することができます。

また、食物アレルギー対応の専用室を設置することによりアレルゲンに対するきめ細かな対応ができたり、1 箇所で集約して調理ができるため、例えば献立作成に関わる栄養士の他に、食育に特化した栄養士が小中学校に出向いて手厚い対応ができたりすると想定しています。

食育の一環として見学スペースを設置することで、これまでの自校方式では見学が難しかった調理工程の見学もできるようになります。

給食センターの紹介 (山梨県南アルプス市立南部学校給食センターを視察してきました)

山梨県・南アルプス市立南部学校給食センターでは、手作り給食に力を入れ、おいしさにこだわっているのが特徴です。煮干しや鰹節から丁寧に作ったダシを使った汁物や、手作りのつくね、焼き物や揚げ物などは加工品をできるだけ使うことなく手作りにこだわっています。

センターには、調理場のほとんどの調理作業を見渡せる見学スペースがあり、児童・生徒の見学も随時受け入れて、食への興味関心を深めています。

厨房設計においては、安全安心な給食提供のため、HACCP※（ハサップ）の概念を採用し、各種基準等に準拠した衛生管理が行える施設になっています。

また、食物アレルギー対応では、専用のアレルギー室の設置や個別の調理器具を使用し、配送も個別の容器で対応するなど、一人一人にきめ細かに対応しています。

視察結果につきましては今後の検討の材料にしていきます。

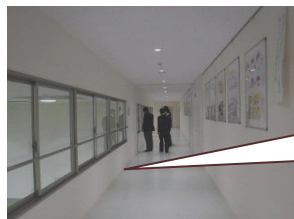
※HACCP（ハサップ）：
食品の衛生管理において重要な製造工程を継続的に監視・記録する工程管理の手法のこと

★保温食缶

みんなの給食を運ぶ時につかう入れ物です。温かい料理は、温かいまま提供することができ、万が一倒してもこぼれない、ロック付きのふたが付いています。



給食センター全景



各部屋が区切られ衛生管理が徹底されています。



野菜洗浄室

調理場を見られる見学通路から下をのぞくと・・・

調理場を一望できます



人員配置が充実し最新機器が導入された手作りスペース



衛生管理の徹底された調理場



各学校への配送の様子

これまでの学校給食に関する町の取り組み情報など

- 寒川町ホームページ『教育委員会 教育施設・給食課』で検索
- かわら版の次号の予定：給食提供の基本方針の詳細について等
- ご意見はこちらまで E-mail kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp



寒川町の給食ちょこつと紹介

～寒川町産業まつりへの出店～



一度に数百人分の料理を作る実物の回転釜にボールを入れ、大きなしゃもじでかき混ぜる体験コーナーを設けました。



各小学校での食育の取り組みの紹介や、給食調理現場の紹介、給食レシピの紹介や配布などを行いました。

広く町民の皆様へ学校給食について知っていただくため、平成30年11月18日(日)に行われた寒川町産業まつりに出店しました。

学校給食調理に日々携わっている栄養士及び調理員による給食レシピの紹介や、野菜重さ当てクイズなどをおとして学校給食の現在の取り組みの紹介をしました。

これから小学校入学を控える子どもたちや、町の方々に、学校給食について、細心の注意を払って調理している点やおいしく提供するために工夫している点などを知っていただく機会になりました。