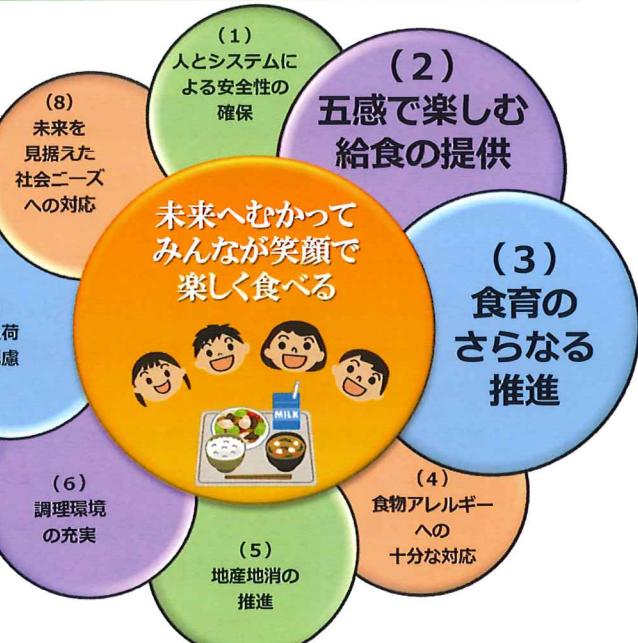




「給食提供のこころ」を反映した給食

毎号、学校給食センター整備に関する状況をお知らせする、「給食かわらばん」。第9号は、前号に引き続き、「給食提供のこころ」と学校給食センターの図面についてご紹介します。

基本方針「給食提供のこころ」



学校給食センターと「給食提供のこころ」

学校給食センター整備の基本方針である「給食提供のこころ」は、中学校の完全給食を実施した上で、「未来へ向かってみんなが笑顔で楽しく食べる」ことを目指して、8つの方針から形作られています。

今号では8つの方針のうち「(2) 五感で楽しむ給食の提供」と「(3) 食育のさらなる推進」を、給食センターでどのように実現していくのかをご紹介していきます。

(2) 五感で楽しむ給食の提供



例) 「ごまあえ」

現在は、野菜とごまに調味料を合わせてから、90℃で90秒以上加熱をして煮からめ、温かいまま提供しています。

給食センターでは、上と同様に加熱した後に、90℃から100℃まで急速に冷やすことによって、冷たいごまあえの提供が可能になります。

現在、各学校の栄養士が給食センターで提供する献立について検討を進めています。これまでのメニュー加えて、給食センターに新しく導入する調理機器によって提供が可能になるメニューを取り入れていく予定です。例として、今回は新メニューのひとつである冷たいおかずをご紹介します。

学校給食には安全で安心な食事を提供するために、調理に際して守らなければいけない決まりが沢山あります。そのうちの一つとして、冷たいおかずを提供するには、まず全ての食材に火を通したあとに、細菌が繁殖しやすい「危険温度帯」といわれる60℃～10℃までの温度帯を、素早く通過させなければ提供ができません。現在の自校式給食室の設備で可能な水冷（流水で水温と同じ温度まで冷やすこと）だけでは、その工程をクリアすることができず、冷たいおかずの提供には制限がありました。

これから作る給食センターでは、和え物室という専用の部屋を設け、加熱後の食材を衛生的に急速冷却する調理機器を導入します。これにより、今まで難しかった冷たいおかずの提供ができるようになります。この他にも新しく導入する高機能な調理機器を活用し、今以上に献立の幅を広げ、バラエティー豊かで美味しい給食を目指してまいります。

学校給食センターと食育

寒川学校給食センターのイメージ図

寒川学校給食センターのイメージ図が完成しました。（イメージ①、②参照）

イメージ①は、南西側上空から見た学校給食センターの全体像のイメージです。町が掲げる『「高座」のこころ。』のプランディングイメージを取り入れ、周囲と調和した寒川町らしい建物を目指しています。

イメージ②は、南側の2階外部・見学コーナーのイメージです。内部の調理風景を間近に見学できる通路になる予定です。

学校給食センターの内部も、建物イメージを基調に木のぬくもりを感じさせるデザインを採用し、みなさんに親しまれる施設を目指しています。

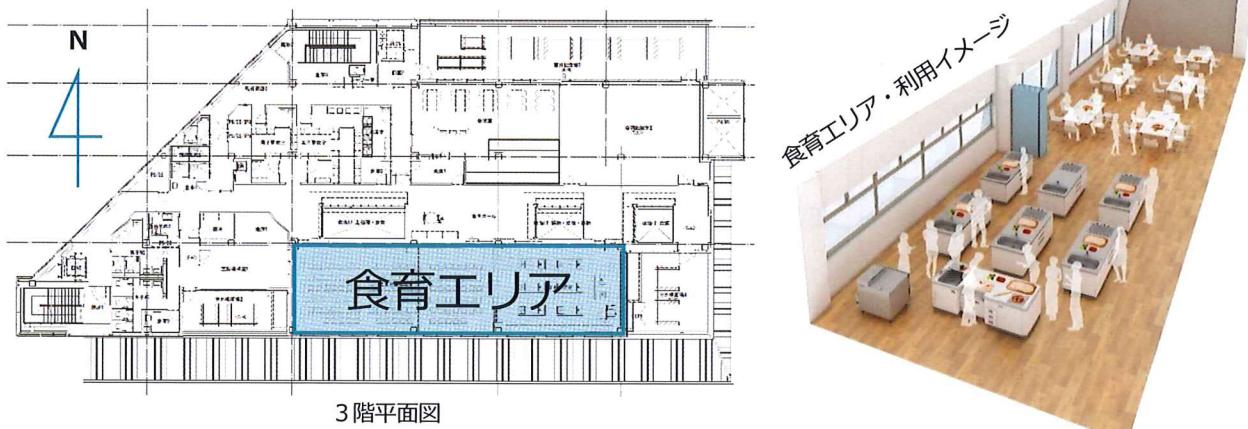
（3）食育のさらなる推進

今回は、前号・各階の設備で「学びのフロア」とした3階の紹介です。学校給食センター3階には食育のためのスペースが用意されています。試食・研修・会議等が行える試食室と、調理実習室とがあり、中央を可動式のパーテーションとすることで、2つの部屋を1室として使用することができます。

広々とした試食室は、子どもたちの学びの場に使う他、食のイベントを開催するなど、様々な使い方が可能です。パーテーションを挟んですぐ隣には調理実習室があり、講師の調理映像やレシピ等が見られるようにモニターを設置する計画です。

左下は3階の平面図で、水色部分が食育エリアとなります。広さは約200m²と教室約3つの広さです。右下の利用イメージは、その食育エリアを見下ろしたもので、手前が調理実習室、奥が試食室です。

料理や栄養などについて、子どもと大人が一緒に、楽しく・美味しく学ぶことができるよう、食育エリアを設計・計画しています。完成した際は、みなさまのご利用をお待ちしております！



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



＜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542 FAX(75)9907