

スタート  
**START**

誰が、いつ、どこで、どのように？

# おいしい給食は、 こう作られます

5月18日編



## ① 食材が届きます。 7:30

その日の給食に使うお肉やお魚、野菜などの生鮮食品が、各業者から次々に届けられます。届けられた食品は、栄養士、調理員が異物混入や腐敗等がないか厳しくチェックします。



CHECK



その日に使う食品は全てサンプルを取り、産地に関わらず町体育館で放射性物質検査がされます。後ほど異常なしの連絡が入りました。

## ② 下処理されます 7:40 ~

チェックを受けた野菜は、調理員のみなさんにより、皮をむいたり、切ったり、連係プレーで素早く下処理されます。もやしは、1本1本チェックされ、少しでも傷んでいるものがあれば取り除くという地道な作業が行われていました。傷んだ野菜のチェックは、合計3回行われます。



## ③ いよいよ調理開始 8:00 ~

下処理が終わった食材は、順次、調理室で調理が進められます。給食センターでは現在、川俣町と福島市飯野町を合わせて約1,500食を作っています。大きな鍋や焼き物調理器で、一気に調理が進みます。この日のひじきの炒め煮の調理(写真右)は、2人で息を合わせて混ぜるなど、想像以上の力作業で進められていました。



私たちが  
作ってます!



スハテラと呼ばれるへらは、1メートル20センチの長さ！大鍋での調理の際に使われます。

## コドモの食卓

### いろんな「コシヨク」

みなさんは、様々な「コシヨク」をご存知ですか？

一人だけで食事をする「孤食」が有名ですが、今、子どもたちは、この「孤食」以外にも、様々な「コシヨク」に囲まれながら生活しています。

家族それぞれが好きなものを食べる「個食」。いつも決まったものしか食べない「固食」。外食などのように濃い味付けを好む「濃食」などがあげられます。

自分のお子さんに、これらの「コシヨク」の心当たりはありませんか。

この「コシヨク」は、子どもの肥満や、思春期の痩身といった様々な悪影響となっており、子どもたちを襲っています。

「コシヨク」の主な原因には、私たちの生活習慣や価値観・ニーズの多様化に伴う食生活の変化があげられます。

近くのお店に行けば、多種多様なお菓子や飲み物、レトルト食品、冷凍食品などが、気軽に手に入るなど、昔に比べ、時間をかけなくても食事することができるようになりました。

その反面、好きなものだけを食べる傾向が強まり、健全な食生活が失われつつあります。特に子どもたちは、大好きなお菓子を食べすぎてしまい、ご飯が食べられなくなったり、食べ物の好き嫌いが多くなってきたりしているようです。





#### ④各学校へ仕分け 9:00～

完成した食材から各学校の食缶に数やグラム数を確認しながら入れられていきます。詰め終わった食缶は、各学校ごとのコンテナに入れられていきます。



CHECK



調理員のみなさんは、調理室に入る時、下処理から調理室に移るときなど、必ず手洗い、消毒を行っています。当たり前かもしれませんが、衛生管理は徹底されていました。



#### ⑤学校へ Let's Go ! 10:30

10時30分に全ての食缶が入られたコンテナが一齐にトラックに積まれ、運転手のみなさんが各学校へ出発します。



私たちが運びます！



#### ⑥校長先生の検食 11:30

届いた給食は、11時30分に各校の校長先生が点検項目に基づき検食し、記録します。



ぼくたちが給食当番だよ！



給食センターで汁ものを分けるときに使われているひしゃく。ひとすくいでどのぐらい入るでしょう？ 正解はなんと2リットルです！

ゴール!! GOAL!!

その後



戻ってきた食器類は、調理員のみなさんがきれいに洗い、次の日の給食に備え、消毒保管庫に入れられました。



#### ⑦おいしい給食になりました！ 12:30

その後、給食当番のみんなが頑張って配膳して、今日も子どもたちのもとにおいしい給食が届きました。そして、今日も元気いっぱいいただきました！

### 給食と家庭

#### 給食は「食」の見本

子どもたちの「コシヨク」が進む中、給食の重要性は増してきています。

給食は、食事内容や組み合わせ、分量はもちろん、食べ方や食文化など、子どもたちの「食」の基準になるように作られています。

そのため、子どもたちは、給食を食べることで、「ごはんはおいしい」「食事は楽しい」ということを感じながら、「自分にどれぐらいの栄養が必要なのか」「この食事がどのように作られたのか」「牛乳はどうして毎日つくのか」などの疑問を自然と抱き、たくさんのことを学ぶことができる機会になっているのです。

福島市・川俣町学校給食センターでは、これからも子どもたちに安全で美味しい給食をつくることはもちろん、子どもたちの学習の機会となる給食を提供していきますので、ご期待ください。

みなさんもぜひ、お子さんが家に帰ったら、「ひと言」今日の給食は何だったの？と聞いてみてください。

そして、子どもたちが「コシヨク」にならないためには、家庭での食事もとても大切です。1日1度でも良いので、子ども一人だけでなく、家族みんなで楽しく食卓を囲む機会をぜひつくってあげてください。

