



# 食育だより

令和5年5月30日  
島本町立第一中学校  
NO.2

梅雨の時期(5~6月)から夏(7~9月)は、湿度や気温が高く、細菌が増えやすいため、食中毒が多発します。みなさんの給食は、毎日、安全面や衛生面にも注意を払って作られ、教室まで届けられています。一人ひとりが食中毒を予防するために、手洗い・アルコール消毒など日頃から衛生面に気をつけた生活を送るようにしましょう。

## 給食がどのように作られているか知ろう!

### ~調理員さんの1日のお仕事の様子~

みなさんが毎日食べている給食は、第二中学校の給食棟で作られ、第一中学校まで運ばれてきています。給食棟では、様々な器具や機械などを使用しながら、調理員さんが給食を作ってくれています。私たちのところに給食が届くまでに、どのような仕事が行われているのか見てみましょう。

### 7:00~ 食材の納品チェック・野菜の下処理

- 検収表を見て、その日入ってくる食材をチェックします。
- 野菜の皮むきや下処理をします。



- 玉ねぎは、2校で**250壁!**  
一つ一つ皮むきをします。
- かぼちゃは、2校で**40壁!**  
種を一から取ります。
- キャベツは、2校で**40壁!**  
外側の葉を取り、芯を切ります。
- にんじんは、2校で**100壁!**  
ピーラーで皮をむきます。



### 9:00~ 野菜の処理・調味料の計算

- 下処理を終えた野菜は、機械や手作業で切ります。また、その日使用する調味料やだしなどを計量します。

- 葉物は、包丁で一から切ります。
- これは、ベルトコンベヤー式の電動スライサーです。25kgの玉ねぎスライス完成!



### 10:30~ 加熱調理

食材の温度管理が重要!

- 加熱作業に入ります。大きな鉄釜やオーブン、冷却器等で2校合わせて950食分の給食を作ります。

スチームコンベクションオーブン  
《食材を蒸したり、焼いたりする》



真空冷却器  
《食材を冷やす》



揚げ物調理



中まで火が通っているか確認

煮物調理



この日は、120Lのシチュー

### 12:00~ 配缶作業

- 出来上がった給食は、各クラスの食缶に配缶されて、クラスのコンテナに運ばれます。

出来上がったら、クラスの食缶へ入れます。

クラスごとのコンテナに入れます。



コンテナをトラックに積み、一中へ運搬

### 13:30 食器や調理室の洗浄・ゴミ捨て

- 給食後は食器の洗浄、また、最後には、その日に出た残食を捨てる作業があります。

4種類の食器×約1000人分  
=約4000枚の食器+食缶や箸・スプーン、炊飯釜など調理で使用した器具を手洗いと機械のダブル洗いで、1時間半以上かけて洗浄しています。

最後は、残食を捨てる作業です。毎日、各校20kg弱の残食が廃棄されています。献立によっては、2校合わせて40kgの残食が出ることもあります。

みなさんが普段入れない調理室内では、毎日このような仕事が行われています。日によっては、もっとたくさんの食材が使われる献立もあります。調理員さんの仕事は、朝から夕方まで、ほとんど立ちっぱなしの大変な作業がたくさんあります。

調理員さんたちは、みなさんに安全で、温かくて、おいしい給食を食べてほしいという気持ちで、毎日給食を作ってくださっています。感謝の気持ちをもって、給食を大切に食べましょう。