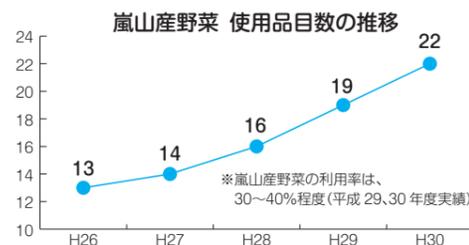


# 学校給食の秘密

## 地元の食材がいっぱい

嵐山産野菜を積極的に取り入れていきます。鮮度が良くおいしい野菜を年間20品目以上使用して、地元の旬を感じることでできる献立にしています。

また、米飯についても、町内産のお米を優先に使用しています。子供たちにとって、地元への愛着を育むことにもつながります。



## 衛生面には細心の注意を

学校給食センターでは、野菜・肉の下処理など行う部屋と、調理・配缶を行う部屋を区切り、部屋を移動する際に靴を履き替えます。またエプロンを作業工程ごとに使い分けることで、異物混入や食中毒を防止しています。

食中毒対策として、中心温度が85℃で1分間以上加熱したものを提供しています。『〇〇サラダ』という料理の場合でも、すべての野菜を一度茹でてから冷却・脱水をして提供しています。

## 知っていますか

### 学校給食センター豆知識

## たくさんの量をどうやって調理しているの

回転釜と呼ばれる大きな鍋で調理をしています。1つの釜で400~450人分の汁物の調理ができ、野菜炒めや少量の煮物など1人分の量が少ない料理の場合は、全学校・幼稚園約1350人分を1釜で1度に調理しています。



## どうやって食缶に分けているの

大きなお玉(ひしゃく)を使って各クラスの食缶に分けられます。お玉(ひしゃく)1杯で小学生約10人分を1度に入れることができます。



## 園児から中学生まで同じ献立なの

基本的には同じです。ただ幼稚園児と中学生では、体格も味覚も大きく異なります。そのため、成長段階に合わせて給食の量を増減させています。また、辛みのある料理などは回転釜を分け、辛さを変えて調理をしています。

## 1食あたり

幼稚園・小学校250円 中学校290円

学校給食センターのPersonnel費や設備費等を町が負担し、食材費を保護者からの給食費でまかっています。

## 献立はどうやって考えられているの

栄養教諭が案を作成し、各学校・幼稚園の給食主任の先生方と相談します。その後、使用する食材を選定し献立が決定します。

# 学校給食「たん」とめしあがれ



町で作られる学校給食は小学校3校、中学校2校、幼稚園1園で約1350食。子供たちがいつも食べている給食には食材の生産者、調理員、栄養教諭など多くの人が携わっています。今月号では学校給食に携わるたくさんの方々の思いと取り組みを紹介します。



## 町の学校給食

菅谷小・志賀小にあった学校給食共同調理場の老朽化に伴い、平成22年1月に、現在の学校給食センター(役場敷地内)が稼働しました。給食センターは、最新の衛生管理基準に基づいたドライシステムを導入し、環境に優しいオール電化の施設となっております。また、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温で給食を届けるための保温食缶や、安全性の高い食器を採用するなど、安全・安心でおいしい給食を提供しています。

