

待望の新給食センター稼働!! その全貌が明らかに!

研修部の給食センター見学ツアーに参加しました

平成20年より計画されてから、はや6年。待ちに待った新給食センターが、今春から稼働を始めました。今回、新しくなった給食センターの見学会に広報紙作成委員5人が参加してきました。

シロキ跡地(保田)に建設された新センターは、以前の給食センターより広大な敷地にあります。建物の中は、とても広くてきれいで、2階には見学スペースがあります。以前、市長が話されていた「調



ついに新しくなった給食センター

理風景を見学できる施設にしたい」との言葉どおり、一面ガラス張りの見学スペースからは、各ブースで違う調理風景を見ることが出来ます。どのブースにも十分に余裕があり、調理員さんも調理がスムーズにできるようになっています。床面には水を落とさない建築的な配慮がされているそうです。

朝、搬入された食材は検収室で適温に保たれているか、賞味期限の確認、異物の有無などの検品を行います。次に、野菜などは専用の野菜処理室へ、肉や魚などは肉魚処理室へ運ばれます。野菜の洗浄はシンクが三層に分かれており、三回洗います。野菜類はほとんどスライサーで切ります。献立が和え物のときは、蒸庫に移動し衛生上の問題から、冷却機で急激に温度を下げます。この蒸庫も冷却機も新センターになってから導入されたものです。

これにより、献立の幅が広がったといえます。肉魚類もその日の献立に合わせて、揚げ物焼き物・煮し物調理室に移動し調理されます。焼き物用

の大型オーブンも旧センターにはなかったものです。おいしい焼き魚の提供も可能になりました。

今回新たに大型炊飯器も導入され、1日400キログラムの米を炊くことが出来ます。洗米までは機械が自動で行います。残念ながら見ることはできなかった炊き上げりの様子は圧巻のようです。全てがでかになると、各学校のクラスごとに計量し、搬送されます。戻った食器類は専用の入り口から回収します。

センターの拡大により、自校式だった何校かがセンターの給食に変わったため、旧給食センターより約500食多い約5000食の供給を行っています。自校式だった学校の子どものなかには、「生の果物が出なくなった」「味が変わった」などの意見も出ています。しかし、施設の管理栄養教諭の方は、安全面を重視し、旬のものを取り入れ、地産地消でおいしくする工夫をされているようです。

皆さんは、参観日等で給食の様子を見たことがありますか?給食は見た目も大事!



会議室で見学者への説明会



2階の見学スペースから

観点から、温かみのある食器に変更しています。給食は栄養を摂る以外に食育の一環でもあります。食事のマナーを知る・旬の食材を知る・地域独自の食文化を知るなど様々な目的があると思います。

PTA

うわじま

宇和島市PTA連合会
会長 兵頭 友義

第17号
H.26. 9. 15