



まちの魅力再発見

あみっぺが行く

こんにちは、あみっぺです！
今回は子どもたちも大好きな「給食」ができるまでの裏側に迫ります！

学校給食ができるまで！

バラエティ豊かな献立で、子どもたちをわくわくさせる学校給食。そんな給食を作っているのが学校給食センター、通称「ぱくぱくセンター」です！ ぱくぱくセンターでは、どんな人が働いていて、どんなことをしているんだろう？ 早速見に行ってみよう！



ぱくぱくセンターに来てみると、色々な役割の人が働いていたよ！

4名の栄養士の皆さんは、献立の考案・検討に加え、食材の安全確認を行います。食材を受け取る時には、いわば安全管理の第一関門として、食材の鮮度や温度、包装の状態などを細かくチェックする「検収」という作業があるそうですよ。



理の第一関門として、食材の鮮度や温度、包装の状態などを細かくチェックする「検収」という作業があるそうですよ。



あっ、スイカを切ってる！
おいしそう♪



何をしているのかな？
のぞいてみよう！



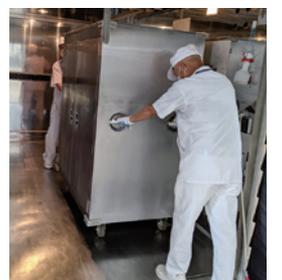
この大きな釜は、1つでなんと700人分のスープを作れるんだって！



食材の調理を行うのは、総勢25名を超える調理員の皆さん。ぱくぱくセンターの調理場は、調理する食材によって部屋が分かれていて、同時進行で調理ができるんだ！



給食を入れたコンテナを配送車へと運んでいくよ。給食を届ける準備が整っていくね！
わくわく♪



さあ、いよいよ給食が配送されるよ。配送を行う皆さんは、2人1組、3台の配送車で町内の小・中学校、公立保育所に給食を届けます。全て届けるまでには、ぱくぱくセンターとの間を4往復するんだって！



「ピース」と「さくら」のイラストが描かれた配送車が出発したよ。行ってらっしゃい！



感謝を込めて...
いただきます！

給食が届くまで、こんなに沢山の人が関わっていたんだね！

栄養士の皆さんに



— 栄養士としての意気込みや、心がけていることを聞かせてください。

— 一番大事なのは、子どもたちに食べてもらえる献立を作るといことで、一つ一つ心を込めて作っています。

— 苦手な子どももいる魚や野菜料理などは、味付けの工夫や他の料理との組み合わせで、いかに食べてもらえるかを考えています。



— 給食の食材や献立について、特に知ってほしいこと、注目してほしいことは何ですか？

— 阿見町の食材を知ってもらう取り組み「おいしい阿見発見」や、各学校からのリクエスト献立といった、イベント食に注目してほしいです。

— また、阿見町の給食は地産地消率が年間通して非常に高いのも特徴です。旬に合わせた阿見町産の食材を取り入れるよう工夫をしています。

— 家庭で上手に栄養をとるためのアドバイスをお願いします。

— 主食・主菜・副菜・汁物が揃った食事が理想ですが、自宅で毎食作るのは大変という方も多いですね。肉野菜炒め、中華丼、カレーライスなど、一品で色々な食材が入る料理があると、バランス良く栄養を取れると思います。

— あとは、野菜を沢山入れたスープですね。野菜も色によつてさまざまな栄養素が含まれているので、彩りを考えながら作ると良いと思います。

おいしい阿見発見! ~スイカ~



給食の安全を守る! 最先端機器と衛生管理



ぱくぱくセンターには、全国でも珍しい「金属探知機」と「野菜洗浄機」が備えられています。手作業に加えて機械を使うことで、より正確に異物を取り除き、安全性を高めます。

また、ぱくぱくセンターで働く人は全員、自身や家族の体調に異変がないかなど、文部科学省で定められた基準に従い、毎日健康状態をチェックしたうえで勤務しています。



金属の混入を発見する「金属探知機」

健康第一で頑張ります!!



細かい汚れや虫などを落とすのに有効な「野菜洗浄機」



「かみかみサラダ」の作り方

大人気メニュー!

栄養士さん直伝

☆材料(4人分) ☆

- さきいか……………20g
- にんじん……………20g (1/4本)
- きゅうり……………50g (1/2本)
- キャベツ……………200g (1/6玉)
- 白いりごま……………適宜
- お好みのドレッシング……………適宜



ぱくぱくセンターでは、和風しょうゆ味のドレッシングをよく使っているんですよ!



☆作り方 ☆

- ① きゅうりは輪切り、キャベツ太千切り、にんじんは千切りにする。
- ② 野菜を茹でて、水気をしっかりと冷やしておく。
- ③ さきいかを3cm位の食べやすい長さに切る。
- ④ ②と③とごまを合わせ、最後にドレッシングをかけてできあがり!

ぱくもおうちでかみかみサラダを作ってみよう♪次は「11月号お知らせ版」で会おうね!

