

学校給食センター「ウィークリーレポート」増刊号

7月19日が1学期最後の給食日でした。約40日間の夏休みに突入です。
学校給食センターでは、給食がない長期休暇中もゆっくり休むことはありません。

7月25日には体験事業「給食センターを知ろう」を実施しました。

今回、学校給食センターの事務職員が特派員となり、参加しました。その報告書がこちらです。

「給食センターを知ろう」に参加しました。普段は入ることのない調理場を見学できるということで、とても楽しみにしていました。当日の様子をご紹介します。

本日のメニュー



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 鱧（はも）すり身のちぎり揚げ
- レモンハーブチキン
- ベーコンポテト
- きゅうりのピリからづけ
- ゆでとうもろこし
- ゆで枝豆
- 中山すいかの白玉ポンチ

探検開始！



エアシャワー室体験

まず、全員で給食センターの説明を受け、白衣の着かたを実演で見せてもらいました。ヘアバンドで髪を押さえ、上に帽子を被ります。

「髪の毛が全然出ていない！」という声が上がりました。

説明の後、2チームに分かれて探検開始です。

体についたごみを飛ばすエアシャワーを体験しました。

3～4人ずつエアシャワー室に入ります。

思ったよりも強い風で、驚きの悲鳴が聞こえてきました。



冷蔵庫と思ったら・・・



大きな冷蔵庫に見えたのは、靴や白衣の保管庫でした。
調理室の前にたくさんの保管庫が整然と並んでいました。

野菜の皮むき



たくさんのじゃがいもを機械（ピーラー）に入れると、あっという間に全部の皮がむかれて出てきました。
名前は同じでも家庭用のピーラーとは全く違いました。

野菜の手洗い



葉物野菜などは、調理員が汚れはないか・虫はいないか見ながら、冬でも水で手洗いしているそうです。

米倉庫

たくさんの米が保存されている米倉庫です。



パススルー冷蔵庫

夏休みでも災害時用のために米が保管されていました。
米を炊飯室へ運ぶ機械も併設されていました。
中は見えませんが、どうやって高いところまで米を上げられるのか不思議です。



冷蔵庫は両側から開くようになっていました。
先生が握手して見せてくれました。

鱧すり身タネ作り体験



鱧のすり身を混ぜる体験です。
エプロンと手袋を着けて、2人ずつ協力して楽しくタネを作っていました。
すり身は冷たくて気持ちよかったです。

ご飯



炊き上がったご飯を食缶に入れる機械の見学です。
スイッチを入れると釜が持ち上がり、ご飯が食缶に入ります。スイッチ係に選ばれた子は、ドキドキしながらボタンを押していました。
釜の重さは約9キログラム！持ち上げられるか挑戦しました。

野菜の手切り

ベーコンポテトのじゃがいもは包丁で切ります。



スライサー

調理員は鮮やかな手つきで次々と切っていました。



野菜を切る機械（スライサー）を体験しました。
野菜を入れると細かくなって出てきます。

切り方を変えるときは、工具で刃を変えたり調整したりします。

大きな刃にみんな興味津々でした。

白玉だんご作り体験



子どもたち全員で中山すいかの白玉ポンチの白玉だんごを丸めました。

みんな上手に、あっという間に丸めてしまいました。

スチームコンベクションオープン



名前だけ聞いたことのある「スチームコンベクションオープン」を初めて見ました。

1台で、焼く・蒸す・煮るなど多彩な料理に対応した調理機器です。

想像よりも大きな機械でした。

参加者全員分の鶏肉を入れて加熱開始です。鶏肉が焼けたら反対側から取り出します。

鱧のちぎり揚げ



中山すいかのくり抜き

子どもたちが混ぜた鱧のすり身を、ちぎって揚げ物の機械（フライヤー）に入れているところです。ちぎっている手元にみんな注目していました。

こんがり揚がった鱧のちぎり揚げがベルトに乗って運ばれて、おいしそうな匂いがしました。



きゅうりを和える体験

中山すいかの白玉ポンチのすいかを子どもたちがくり抜きました。まんまるのすいか玉がたくさんできました。

すいかのくり抜き体験は、おもしろかったと好評でした。



回転釜の見学

きゅうりのピリからづけのきゅうりは蒸し機で蒸した後、真空冷却器で冷やしてから和えます。

2人で大きなしゃもじを持ち、同時に混ぜます。みんな息がぴったりでした。



コンテナイン保管庫

汁物を作る回転釜に水を張って、柄杓で持ち上げられるか挑戦しました。

重そうですが、みんな頑張って持ち上げていました。

給食を運ぶコンテナの保管庫を見ました。扉を閉めると、温度は90度にもなるそうです。

中は広く、20人以上入ることができました。



車庫



給食を学校に届けるトラックの車庫を、学校給食センターの建物の中から見学しました。

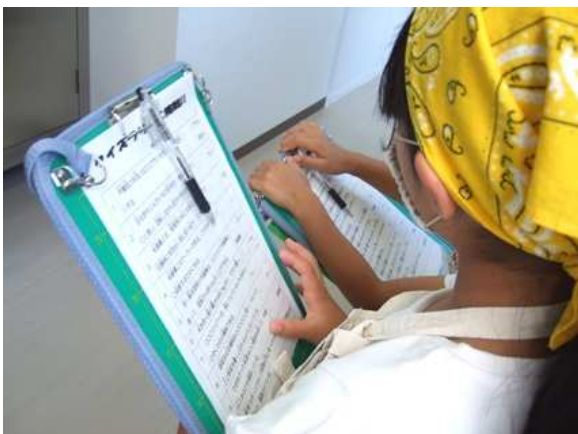
鱧と背くらべ



伊予市特産の鱧に触る体験をしました。

初めは恐る恐る触っていた子どもたちですが、持ち上げる頃には笑顔になっていました。

クイズラリー



機械の名前や調理に関するクイズラリーがあり、見学しながら挑戦しました。

探索が終わり試食のあと、答え合わせをしてスタンプを押してもらいました。

いただきます



探検の後は、自分たちもお手伝いした給食をおいしくいただきました。

いつも名前を耳にする機械や遠くから見ていた器具を、詳しく見ることができました。冷蔵庫だと思っていたら保管庫だったり、フライヤーやオーブンが想像よりずっと大きかったり、驚くことがいっぱいでした。調理員の作業風景も間近で見ることができ、大変な作業を簡単そうに行う姿に感動しました。子どもたちも、いろいろな調理体験ができたことで、ますます料理に興味を持ったようです。私も参加できて勉強になりました！

学校給食センター総点検実施

学校給食センターでは給食を作っている期間、一般の人は調理場に入ることにはできません。そこで、長期休暇を利用して調理機器などの点検を実施しています。

調理機器の点検では

毎日、調理後に調理員が点検はしていますが、長期休暇には専門の技師さんが丁寧に機器の中まで不備はないか確認をします。取り外しができる部品などは一つ一つ取り外し、細部まで点検・調整を行っています。

回転釜



冷蔵庫



スチームコンベクションオーブン



真空冷却機



洗浄機



部品点検



調理機器以外にも、空調機器の点検・整備も行います。調理場は回転釜など高温で調理する機器がたくさんあるため、調理場内は冷暖房で温度調節を行っています。調理中は常時空調機器が作動するので点検・整備は重要です。



日常の清掃で手の届かない高所の清掃も行います。例えば、2階の見学通路の窓は調理場内に足場を設置し1枚1枚水拭きをします。また、手の届かない壁の上部はモップでほこりを落としてます。



高所清掃は調理場内だけではなく、建物外部の窓や壁も清掃を行います。



調理に欠かせない水を供給する貯水槽・貯湯槽の清掃も行います。
清掃日の前日から貯水槽・貯湯槽への給水を停止し、断水して清掃を行います。



また、害虫駆除も実施します。施設内全体の噴霧消毒を夏休みと春休み期間中に行っています。



そのほか、給水・給湯ポンプや滅菌設備など、学校給食センターの設備点検を行っています。
2学期からも安心安全な給食を提供するため、長期休暇中も様々な作業を実施しています。

学校給食センターの情報はこちらから

[イラストをクリックすると該当のページを見ることができます。](#)



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



おすすめメニュー
レシピ集



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージソング



給食についての
アンケート結果