

さらに充実した給食の提供と食育の推進を目指します

# 神崎市学校給食共同調理場が完成！

市内の給食形態の均衡化と効率化、地産地消による市内の子どもたちの健全な育成を図ることを目的として、神崎町横武地区に建設が進められていた神崎市学校給食共同調理場が完成しました。2学期から、共同調理場で調理された給食が神崎町と千代田町の各学校に提供されます。

新しい共同調理場は、地域の食文化の情報発信拠点としての役割を持ち、子どもたちの食育学習施設としてのはたらしきを持っています。

また、今まで以上に安全・安心な給食を提供するためHACCP（ハセツプ）方式の導入、アレルギー食調理室の整備など、様々な工夫がこらされています。

## 新しい共同調理場の特徴

### ①米飯完全給食になります

これまで神崎町の学校給食は民間委託となっており、ご飯を持参する補食給食、千代田町では市直営の共同調理場でご飯も提供する完全給食でした。今回の新しい共同調理場は、市の直営において、完全給食として提供していくようになります。

### ②HACCP方式の導入

HACCPとは、危害分析・重要管理点方式のこと、食品の衛生管理システムの国際標準です。食品に関して最終製品の検査だけでなく、原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法のことで、高度な安全性と衛生管理を実現します。

## 完成を祝う落成式

7月20日、神崎市学校給食共同調理場の落成式が行われました。

当日はあいにくの雨でしたが、松本市長をはじめ、多くの関係者が参加し、調理場の完成を盛大に祝いました。

式の後には、参加者全員で新しい調理場の中を見学し、工夫をこらした設備の数々に感嘆の声があがっていました。



### ③ドライ方式の採用

新しい共同調理場ではドライ方式を採用し、床に水を流さず、乾いた状態で作業を行います。釜やコンテナなどは、排水設備がある専用スペースで洗浄します。また、高温多湿な状態ではないため、調理員もより作業に集中でき、衛生的に調理できる環境になりました。

### ④厨房はオール電化に

給食の調理にはこれまでガスが使われていましたが、新しい共同調理場はオール電化の厨房になっています。

調理温度や時間の設定の管理が簡単になり、より安全に調理することができま

す。これまでの調理の場合は水蒸気が多く発生し、室温や湿度が上昇しやすい環境でしたが、炎を使わないことで、より快適で適切な作業空間を維持することができ、空調設備のランニングコスト削減にも繋がります。

### ⑤アレルギー食調理室の設置

小麦や卵、乳製品などのアレルギーを持つ子どもたちのために、食材の混入を防ぐため調理

室とは壁やドアで仕切られたアレルギー食調理室を設けています。

食物アレルギーの原因食品は多様化、重複化の傾向にあり、全てに対応できる給食の提供は困難ですが、子どもたちの状況を把握し、可能な限り除去食の提供を行います。

### ⑥研修室・見学通路の設置

学校給食を通して、食物の成り立ちやその生産方法、収穫後の流通などの正しい知識を学ぶことも重要です。2階には調理風景を見学できる通路を設けており、子どもたちは自分たちが食べる給食がどのような過程で作られ運ばれるかを知ることができます。

他にも映像学習ができる会議室や、様々な情報が展示できるエントランスホールなどが設けられており、子どもたちだけでなく、大人の方々にも食育についての理解を深めてもらえるような施設になっています。



### 給食で進める食育

#### 栄養教諭にインタビュー

毎日の献立を考え、給食を通して食に関する指導をしている栄養教諭のお二人、林佳代子さん（西郷小学校）と内山智佳さん（千代田中部小）に、献立の工夫や家庭での食育について聞きました。

#### ◆栄養教諭のお仕事とは？

給食の献立を考え、食材の発注・管理を行います。また、献立表や配膳表づくり、調理場での指導、食べ物が体の中でどのような働きをするのかなど子どもたちへの食に関する指導も重要な仕事です。

#### ◆献立を考えるとときの工夫は？

白いご飯に合う和食を中心に献立を考えています。味付けはなるべく薄味にしています。これは、義務教育の時期は将来の食事の基本となる味覚が形成される重要な時期でもあります。子どもは少ない量でも味を強く感じる特徴があるためです。子どもたちにも増えている生活習慣病の予防にもなります。塩分を控えても美味しく食べてもらえるよう、だしを効か

せたり、素材の味を生かした献立を考えるようにしています。

#### ◆大変なことは？

子どもたちが好きなものと、栄養教諭の立場として食べさせたいものとのバランスが難しいですね。

また、食中毒を防ぐため、90項目以上にわたる衛生管理に関するチェックリストをクリアしながら大量の献立を作ること、時間の制約もあるので大変苦労しています。

#### ◆子どもたちに望むことは？

食事とは命をいただくこと。食べ物で作られて給食として運ばれてくるまでにたくさんの方が関わっていることを忘れないで、好き嫌いをせず食べてほしいです。

#### ◆家庭でできる食育は？

家族そろって食事をする機会を増やすことで会話も増えますし、その中で日本の食文化を学ぶことができます。大人の作法を見て子どもも学んでいきます。できれば食事の準備も一緒に行って、配膳や食べ方、片付けの仕方などが自然と身につくようにしましょう。

### 神埼市学校給食共同調理場の概要

- ・場所 神埼町横武1501番地（横武クリーク公園隣）
- ・敷地面積 5,289㎡
- ・建設規模 鉄骨造り2階建て1,812㎡
- ・計画食数 3,200食/日
- ・事業費 9億5,655万5,250円（本体）  
1,768万5,237円（附帯）



#### ◎問い合わせ先

神埼市学校給食共同調理場  
5114008

# 学校給食を通して、子どもたちに 食の大切さや感謝の心を育みます

## ◎ 残滓処理室 ◎



▲生ゴミ処理機

## ◎ 調理作業区域 ◎



▲トラックイン食缶消毒保管機 (冷却機能付)



▲トラックイン冷蔵庫▲急速凍結専用庫



▲パススルー真空冷却機 (和え物室側)

## ■ アレルギー食調理室 ■



▲冷凍冷蔵庫 ▲IHコンロ ▲スチームコンベクションオープン

## ■ 調理室 ■



▲パススルー真空冷却室 (調理室側)

## ◎ 洗浄作業区域 ◎

### ■ 洗浄室 ■



▲食器洗浄機/コンテナ洗浄機



▲食器洗浄機 (出口)



▲食器洗浄機 (入口)

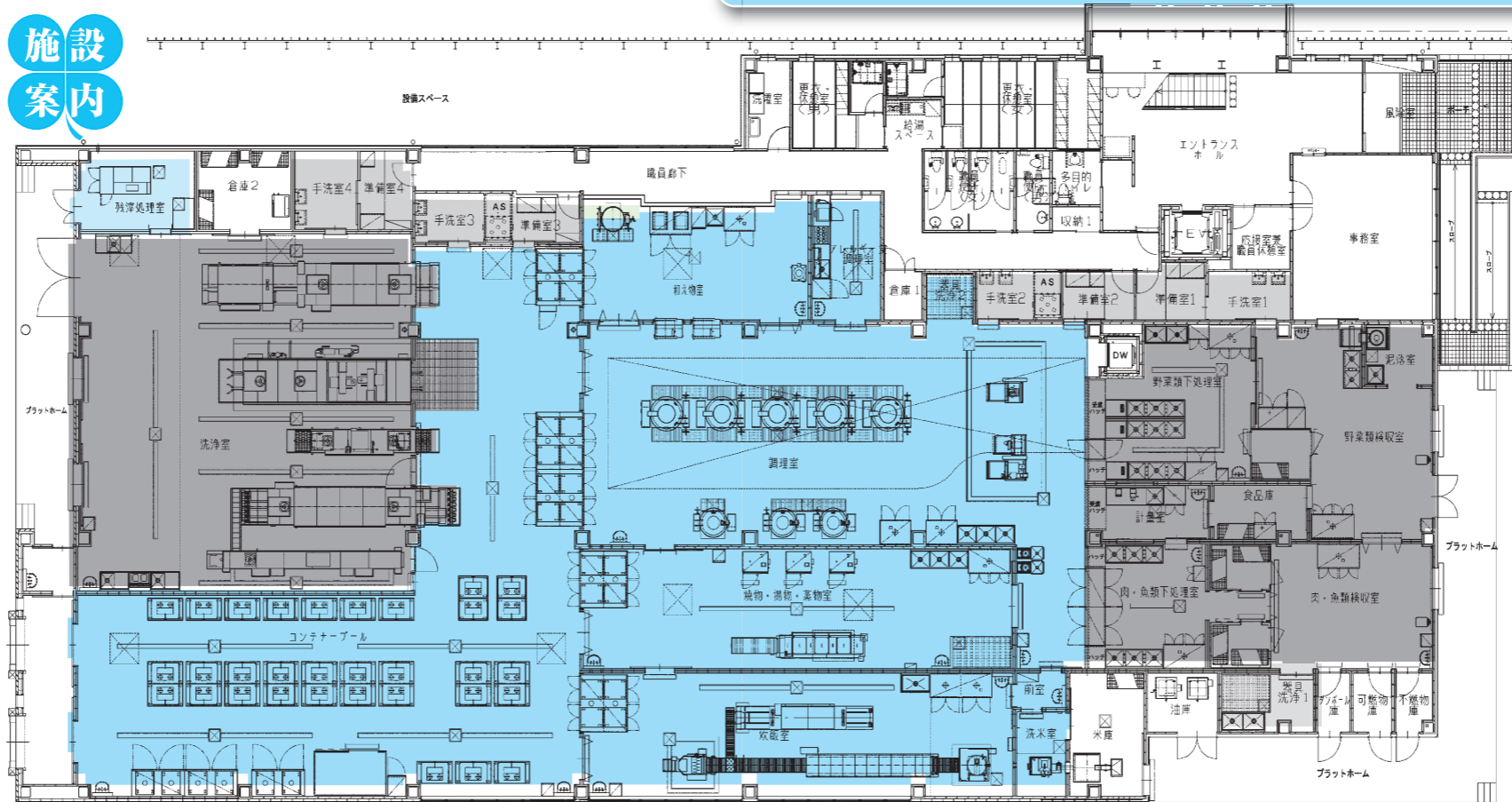


▲トレイ洗浄機



▲食器洗浄機 (出口)

## 施設案内



## ◎ 準備・手洗室 ◎



## ◎ 検収・下処理作業区域 ◎



▲野菜類検収室

▲肉・魚類検収室

## ■ 揚げ物・焼物室 ■



▲天吊式コンテナ消毒装置



## ◎ 調理作業区域 ◎



▲連続式揚物機・油ろ過機

## ■ 炊飯室 ■



▲スチームコンベクションオープン



▲野菜類下処理室



▲肉・魚類下処理室