

栄養だより

No.3 令和4年3月 苫小牧市学校給食共同調理場

ポイント1 衛生管理の徹底

学校給食では厳しい衛生管理基準のもと調理を行わなければなりません。その基準に沿った調理作業ができるよう、新しい給食センターにはさまざまな設備があります。肉や野菜の下処理室と、煮炊きをする調理室は完全に分けられ簡単に行き来できません。そのため衛生的に調理作業ができます。



また、異物混入を防ぐための対策として、新しい給食センターには、左の写真にある「エアシャワー」という機械が導入されました。この機械の中に入ると強い

風が吹き出し、風の方で白衣についたゴミなどを落としてくれます。調理員さんは必ずこの機械を通してから、調理を始めます。

調理員さんの白衣にも異物混入対策の工夫がされています！

白衣にはポケットがないため、不要なものを持ち込みはできません

袖や裾は絞られているので、中に着ている服についたゴミなども落ちません



髪の毛は帽子で完全に覆われています

ボタンではなくチャックになっています

新しい給食センターができました！



のぞみ町にあった第2学校給食共同調理場（以下「給食センター」）は老朽化が著しく、改築を行い美原町に新しい給食センターが完成しました。新しい給食センターでは調理機器や備品が増えたことから、新たなメニューも作れるようになり、今後苫小牧市内の給食は少しずつ変化していきます。新しい給食センターには、どんな特徴があるのか3つのポイントをご紹介します。

ポイント2 アレルギー対応食の提供

新しい給食センターには通常の給食とは別に、独立したアレルギー対応食の専用調理室を整備しました。来年度からは、卵アレルギーと乳アレルギーへの対応食の提供が始まります。



ポイント3 冷たいおかずの提供

苫小牧市の学校給食では、おかずの品数不足が長年の課題でしたが、新しい給食センターに調理機器や備品を取り入れたことで、今までより1品多く給食を提供できるようになりました。大きな特徴としては今までなかった冷たいおかずの提供が始まります。左の写真は「真空



冷却機」という機械です。この機械は茹でた食材を急速に冷やすために使われます。

学校給食では食中毒を防止するため、原則として野菜は加熱して出す必要があります。そのため、キャベツやキュウリなども一度加熱した後、急速に冷却しサラダや和え物にして提供します。

また、学校へも冷たい状態で提供するよう基準が定め



られているため、温度が上がらないよう手早く調理します。

新しい献立の例

今後は仕切り皿が埋まる日が増え、新しい献立もたくさん登場しますので、注目してみてください。



学校給食に使用している食材について(11月~1月)

月	品名	長ねぎ	玉葱	人参	キャベツ	じゃが芋	白菜	大根	ごぼう	しいたけ	しめじ	ほうれん草	青梗菜	もやし	きゅうり	こまつな	にら	なめこ	豚肉	鶏肉
11月		道産	道産	道産	道産 愛知県産	道産	道産	道産	道産 群馬県産		地場産	地場産・道産 青森県産・岩手県産 群馬県産	茨城県産	地場産			道産	道産	道産	青森県産 岩手県産
12月		道産	道産	青森県産 千葉県産	道産・愛知県産 茨城県産	道産	道産 茨城県産	道産・千葉県産 神奈川県産	道産	地場産	地場産	群馬県産	道産 茨城県産	地場産					道産	道産 青森県産・岩手県産
1月		道産	道産	千葉県産	道産・愛知県産 茨城県産		茨城県産	千葉県産 神奈川県産	道産	地場産	地場産	茨城県産	茨城県産	地場産	高知県産 宮崎県産	茨城県産	高知県産	道産	道産	青森県産 岩手県産