

2020 食育コーナー

NO.1

6月30日(火)

「食育コーナー」では、中野特別支援学校の食育の取り組みをお伝えします。
今回は『給食ができるまで』についてご紹介します。

【調理食数・調理従事者数】

令和2年度、中野特別支援学校の1回あたり
給食数は最大で約410食です。

10人の調理員さんが、心を込めて、安全でおいしい
給食を作っています。



【食材購入先】

令和2年度は、14の業者さんから
食材を購入しています。

毎年、食材納入業者選定委員会を開
き安全で安心な食材を、適正な価格で
安定して供給できる業者を選定します。

野菜や肉魚などの生鮮食料品は、
当日の朝に届けてもらいます。

食材種別	業者名
青果	(有)杉並青果 (株)西源三葉 田倉農園
精肉	(株)西島畜産 (株)マルマンストア
乾物・調味料等	(株)長島 三上鯉節店 学校生協
魚	(株)菅生食品 (有)石川商店
パン	竹島製パン(株)
豆腐	(有)神宮
牛乳	協同乳業(株)
めん	(株)川崎製麺所

【届いた材料の確認(検収といいます)】

納品された材料の量、品質、産地や製造会社、品温などを
確認し、記録します。

給食室に入れるための専用容器に移し替えます。
肉や魚、豆腐などは使用直前まで冷蔵庫に保管します。



【調理時間】

調理開始は7時30分です。

使用する調味料の計量、野菜などの洗浄・下味付け、衣付けなどの下処理、野菜類の切り込みなどの調理前の準備が大体10時00分頃に終わり、その後調理を進め、11時00分をまでに仕上げます。

給食は（食中毒予防の観点から）調理後2時間以内に食べることをとされています。そのため給食を食べ終わる時間を13時00分として、調理の仕上がり時刻は11時00分になります。遅くなれば食べる時間が足りなくなり、早すぎると衛生上問題があるため、すべての料理が仕上がる時間はほぼ同じにしなければなりません。ほぼ同時に仕上がる料理を計量し、授業時間帯に合わせて、小学部・中学部・高等部の順に37に分けられた食缶へ振り分けします。



400人分の肉じゃが。じゃが芋は約30kg使います。

肉じゃがを作っています。とても力のいる作業



サラダや和え物の材料は加熱後専用の機械で速やかに冷却します



調理品に触れないよう肘まで隠れる手袋をして作業します



特別食は専任の従事者が個別に調理して配膳します。

【手作り調理】

ごはんは自校で炊飯し、市販の冷凍食品や調理加工品を使用しないようにしています。出汁やスープは食材からとり、シチューやカレーに使用するルーは小麦粉・バター・油を炒めて手作りをします。ゼリーなどのデザートも手作りします。



スープは鶏ガラから、和風だしは鰹節・昆布・煮干しなどからとります

ゼリーなどのデザートも給食室で作ります



【加熱調理】

学校給食は果物・一部の野菜・一部の乳製品を除いて、原則加熱調理を行います。これは加熱による殺菌で食中毒を防ぐためです。

調理品はすべて仕上がり温度を記録します。

肉や魚の切り身を使った揚げ物や焼物などについては、同時に調理したものの中から、火が通りにくそうな厚みのある物などを3点以上選び、温度を測り記録します。



【検食】

「けんしょく」と言います。検食には2つの意味があります。

1つ目は「検査用保存食」「衛生検査用に保存される食品・調理品」という意味です。学校給食では、万が一食中毒事故等が起こった場合に備えて、使用する野菜・肉などの生鮮食材と、調理済みの料理を、それぞれ種類別に50g以上採取し、密閉できるビニール袋などに入れて、-20℃で2週間以上保存することになっています。どの学校の給食室にも保存用の冷凍庫があります。

2つ目は「施設長（校長先生）が、給食を栄養面・衛生面・嗜好面から検査するために試食をすること」です。完成した給食を最初に食べるのは校長先生です。検食で問題点があった場合は提供中止等の判断がされることとなります。こうして安全に給食が提供されています。



食材・料理・特別食もそれぞれ50g以上とり、-20℃で2週間以上保存します

安全確認のための検食は、校長先生の大切な仕事です。

