

「新給食センター」オープンから半年

給食センターが稼働を開始してから半年がたちました。今まで特に問題もなく、毎日の給食を休みなく供給しています。

今月は、新給食センターを取り上げます。

新給食センターのこれまで



学校給食を作る施設・設備は、中里地域は昭和43年建てられた大沢内地区の「学校給食センター」、小泊地域は各学校にありました。しかし、いずれも老朽化が進んだ結果、両給食施設・設備の改築を迫られることになっていました。このため町教育委員会は、旧今泉小学校グラウンド敷地内に新しい「中泊町学校給食センター」の設置を計画。保護者など

への説明を行ったのち、昨年4月に文部科学省へ整備計画を提出しました。

その後7月に給食センター施設の工事に着手、今年の3月には工事が完了し、5月本格稼働を迎えました。

新しい給食センターは、鉄骨造りの平屋建てで、延べ床面積

が約1,266㎡、1日あたり1,100食を作る能力を備え、調理の方式は「完全ドライシステム」で行われています。

また、施設内には見学室や会議室なども備えられており、学習施設としても活用できるよう配慮されています。

栄養士の橋本先生にインタビュー

—新しい給食センターになって、橋本先生の仕事も大きく変わったのではないですか？

橋本恵美子先生



橋本 はい、単独校給食の勤務だけだったので、センター給食になり学校数が増え、学級が今までの8倍くらいになり、今まで経験したことのないことがたくさんあります。たとえば、各校との連絡調整、具体的にいうと給食数の増減など、6校分に増えたのもありますが、小泊の時と比べると勝手が違いました……。

—中里地域では補食給食から完全給食に移行しました。

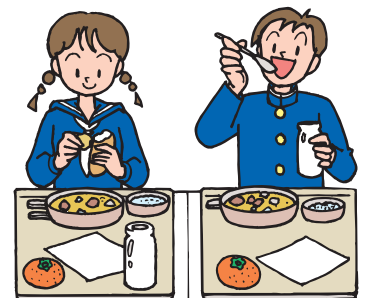
橋本 多彩なメニューが考えられますよね。今まで出来なかった混ぜご飯や炊き込みご飯、また丼物が可能になりました。実際に、わかめご飯や五目ご飯、ピビンバ、牛丼などを出しています。聞くところによると、ピビンバは大好評だそうです。

—メニューを作る際に苦労していることはありますか？

橋本 いくらか制約があることですね。たとえば、大型機械が導入されましたが、作業工程上できないメニューもありますし、時間的な制約で難しいものもあります。学校内で給食を作るのとは違い、1時間は早くできなければいけませんからね。それから、コンテナや容器等の数・大きさに合わせたメニューでないといけませんね。

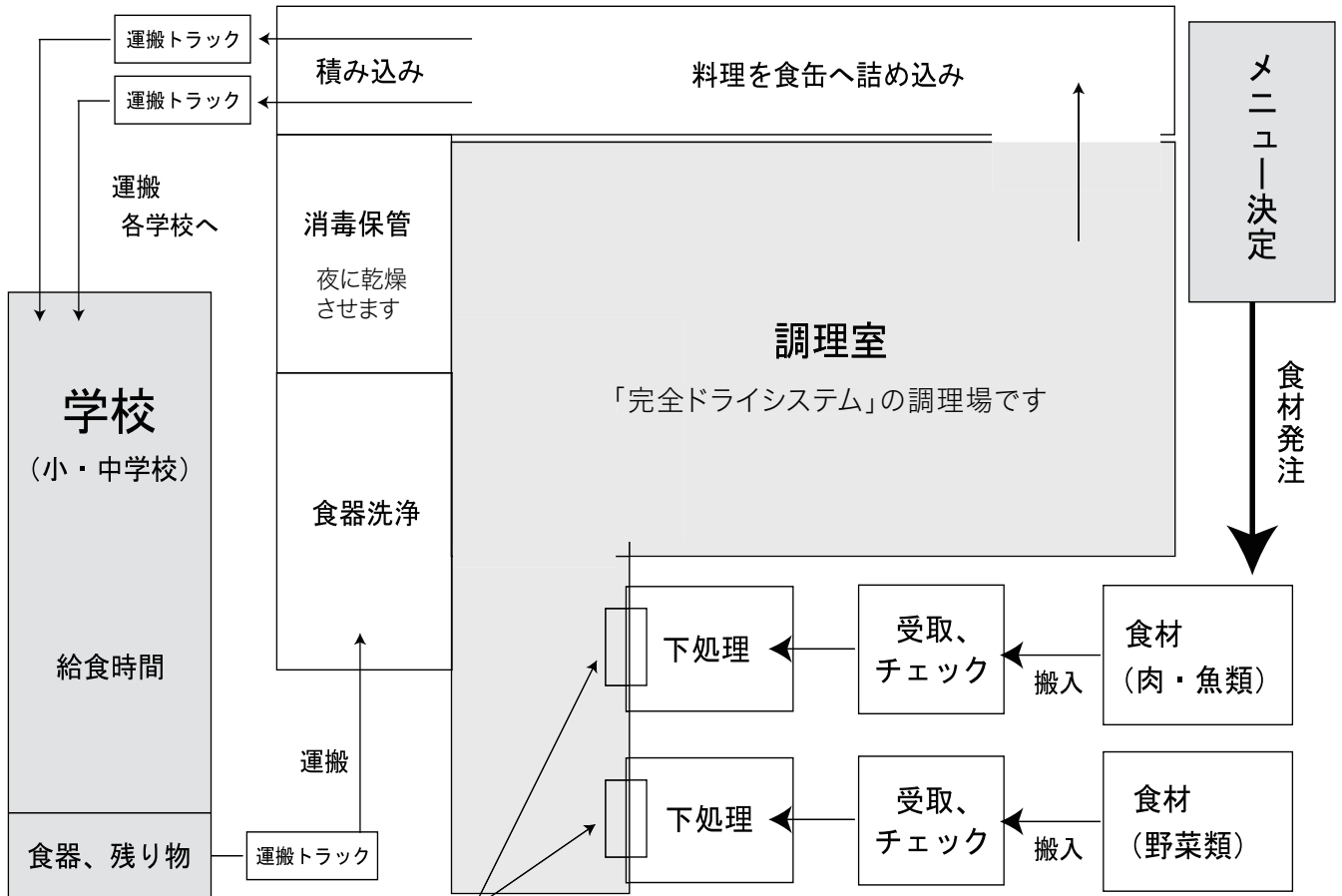
—大変ですね。最後に、給食を供給するにあたって気をつけていることや心がけていることがあれば教えてください。

橋本 当然のことですが、まず安心・安全な給食を届けるために、衛生管理には十分気を遣っています。それから今、和食が世界的に注目を浴びていますので、日本食・ご飯を中心に、地産地消も考えつつ、世界各国の料理も取り入れ、バラエティに富んだメニューを考えるようにしています。それが、生涯の健康につながってくればいいなと思います。



子どもたちに給食が届くまで

※この図は、わかりやすくするため一部工程などを省略しています。また、実際の給食センターレイアウトとは異なります。



※窓越しに渡されます (人の行き来はありません)

※肉・魚類と野菜類は完全に分けて処理されます。

子どもたちの声

—好きなメニューは？
 ・お玉が使いにくくなった。
 (あれ？やっぱり使い慣れたものの方がいいんでしょうか)



中里小4年生の皆さん

—前よりおいしい？
 おいしいー！
 (全員一致でした)
 給食は、子どもたちの楽しみの一つ。おいしくて何よりです。

・そのほか (パンや牛丼、牛乳なんてのもありました)
 ・カレー (ほとんど手を挙げてます。さすが国民食)
 ・さっきよりはちょっと少ないかな
 ・(7割の人が手を挙げてます) すきやき

(いろんな意見が飛び交ってます)
 ・ビビンバ

- ポイント①…新給食センターでは、汚染区域と清潔区域(4区画)に分けられ、人が行き来する接点にはエアシャワーを設置するなど、徹底した衛生管理を行っています。
- ポイント②…調理室内の床は、なるべくぬらさないよう配慮したシステムになっていて、わずかに落ちた水分も床暖房で乾燥させます。このシステムは、「完全ドライシステム」方式と呼ばれます。

