

新学校給食センターだより

第5回 新学校給食センターの概要④

現在市内に4カ所ある学校給食調理場・学校給食センターを1つにするために新学校給食センター整備事業を進めており令和6年7月完成、令和6年9月（令和6年度2学期）稼働開始を目指しています。今回は新学校給食センターで導入する2献立制について紹介していきます。

注目ポイント

「調理後2時間以内に食べる」を実現する「2献立制」!

【2献立制とは?】

2献立制とは給食を提供する受配校をA・Bの2ブロックに分けて給食を提供する方法です。新学校給食センターの給食提供数が約2,800食なのでA・Bブロックそれぞれ1,400食程度になるよう設定します。Aブロックで月曜日に提供した献立をBブロックでは別な曜日に提供するので1カ月を通してA・Bブロックともに同じ献立を提供できます。

～2献立例～

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-------|---|--|--|---|---|
| Aブロック | <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・ポークカレー ・ゆず吉くんポンチ ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・バーガーパン ・ミネストローネ ・魚フライ (タルタルソース) ・ゆで野菜 ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・じゃがいもの そばろ煮 ・夏みかんと野菜 のさっぱり和え ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・背割りパン ・根菜ミルクスープ ・チリコンカン ・ヨーグルト ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・そおgoodみそ汁 ・黒豚キムチ丼の具 ・ゆずゼリー ・牛乳 |
| Bブロック | <ul style="list-style-type: none"> ・背割りパン ・根菜ミルクスープ ・チリコンカン ・ヨーグルト ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・じゃがいもの そばろ煮 ・夏みかんと野菜 のさっぱり和え ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・バーガーパン ・ミネストローネ ・魚フライ (タルタルソース) ・ゆで野菜 ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・ポークカレー ・ゆず吉くんポンチ ・牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・トックスープ ・ヤンニョムチキン ・ゆで野菜 ・牛乳 |

この例の場合、金曜日は同月の他の週で調整します。

～月曜日の給食例～

【Aブロック】

【Bブロック】

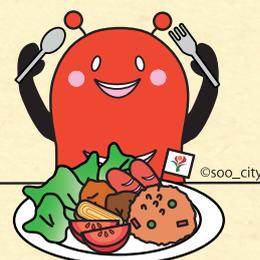


どうして2献立制にしないといけないの?



学校給食で最も大事なのが「衛生面の配慮」です。「学校給食衛生管理基準」で「調理後の食品は適切な温度管理を行い調理後2時間以内に給食できるよう努める・給食されるまでの温度管理および時間の短縮に努めること」とされています。使用する設備を分けることで調理時間と給食提供までの時間短縮が可能になります。また新学校給食センターでは保温保冷食缶を使用し温度管理を行います。そのほかに例えば1献立制では地場産物野菜が60%必要なところ、2献立制にすると半分の30%で足りる。地場産物食材はまとめて大量に確保するのが難しい場合があるので分けて確保できる2献立はとってもいいやり方です。

そおそお!



次回も引き続き新学校給食センターの概要について紹介していきます。