

学校給食の支え人

お問い合わせ 曾於市学校給食センター

☎0986-3616217



食材の安全確保・食育の充実などへ一体的に対応するため、4施設を1つに統合した施設の建設が必要でした。

最新の衛生管理基準に適合

文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に「汚染作業区域・非汚染作業区域」その他の区域に区分することとあります。曾於市学校給食センターは衛生区分ごとに部屋で分かれています。さらに食材・人の移動が一方通行になっており、汚れや菌を持ち込まない動線になっています。

新学校給食センターの概要

住所 末吉町諏訪方 7869番地 1
(鹿児島県農業改良普及所桑園跡地)
構造・階数 鉄骨造平屋建て 総工費 16億 766万 3千円
敷地面積 5,974.39㎡ 調理能力 2,800食



なぜ新しく整備したのか
これまで大隅学校給食センター・財部学校給食センターと自校調理方式の末吉小学校・末吉中学校の4施設から給食が提供されてきました。これは築30年・50年ほど経過し、施設や厨房機器類など設備の老朽化が著しく、現在求められる衛生水準を満たしていません。さらには減少する児童生徒への対応・施設維持管理費の低減・



諏訪小 6年 佐野 楓さん

新しい学校給食センターになって食器が新しくなったり、今まで無かったフォークが用意されるようになりました。食材の種類も増えて毎日美味しいです。給食はクラスの皆と楽しく食べることができる大切な時間です。



イメージ通りの給食を安全で美味しく作る

減塩給食

子ども達の健康寿命を延ばすために取り組んでいます。文部科学省が定める学校給食摂取基準は小学生 2g未満・中学生 2.5g未満です。出汁でうま味を加える・レモンなど酸味で味を際立たせる・香辛料の辛味やナッツ類の香ばしさで味にアクセントをつけるといった工夫で減塩でも食べやすい味付けになるような工夫をしています。

美味しく減塩する調理例



曾於市の学校給食の特徴

そお good 給食

毎月19日に提供されています。和食の献立で、食材のほとんどは曾於市産の地場産物です。郷土愛の醸成・食文化の継承・持続的な食生活の実践を図っています。



11月のそお good給食

献立	食材	生産地・生産者
鶏肉とさつまいものゆずみそだれ	さつまいも ゆず果汁	大隅町 竹下さん 財部町 徳丸さん 末吉町 メセナ食彩センター
そおのごはん	米	曾於地区産ヒノヒカリ
そおgoodみそ汁	干し椎茸 麦みそ だいこん 豆腐	財部町 森重さん JAそお鹿児島 大隅町 豊永さん 財部町 豊田さん 春田トーフ店
ゆずゼリー	ゆず皮・ゆず果汁	メセナ食彩センター



(株) 東洋食品
曾於センター 責任者
うるい ちほる 潤 千晴さん

九州各地で給食センターの業務に携わってきました。曾於市の給食の特徴は野菜の量が多いこと・特産品を使用していることだと思えます。特にゆずを使った献立が多い印象です。
私たちは約40名で調理・配送・清掃を行います。そのうち調理員は約25名です。週に一度、栄養教諭と一週間分の献立のミーティングを行います。食材の切り方・食材を入れるタイミン・料理の色・食感など細かな指示があります。献立を作った栄養教諭がイメージする通りの給食が作れるように心がけています。
調理のときには大きな回転釜をかき混ぜるのが大変です。釜には150kg入りです。焦がさないように、具材の形

を崩さないように混ぜます。野菜の取り扱いは量は1日1kgを超えてもありませんが、すべて3回ずつ手洗いをします。虫や木くずが付いているんじゃないかと、疑いながら念入りに洗います。また料理を食缶へ分ける際は、食缶ごとに髪の毛が帽子から出ているか、手袋が千切れていないかをチェックしてから行います。異物混入がないように皆で気を付けています。手洗いは調理室へ出入りする時・作業内容が変わる時・取り扱う食材の種類が変わる時など一日20回以上。「1作業1手洗い」が基本です。
今後もしつこいぐらい衛生面を大事にして、安全で美味しい給食を子ども達に届けていきたいです。



やごろう農土家市
うえずぎ ひろゆき
上杉 弘幸さん

大隅町の農家さんが育てた野菜を預かって、給食センターに納品しています。一日 3,000 食分の注文に対応できるように、農家さんと連携しています。

農家
なかお ゆういち
中尾 勇一さん

やごろう農土家市を通じて野菜を提供しています。収穫した次の日には給食として調理されるので新鮮です。地元の野菜を食べて健康に育ってほしいです。



食材の生産者・納入業者



春田トーフ店
はるた てつお
春田 鉄男さん
典子さん

大豆の品質が悪い時は業者へ返品するほど、原材料にこだわって作っています。子ども達には安全で美味しい豆腐を食べしてほしいです。

曾於高校
畜産食農科
ぬま しゅうと
沼 蹴斗さん
にのみや わかば
二宮 和香葉さん

私たちも食べてきた給食に、提供する側として作った野菜を届けられるのは嬉しいです。好き嫌いがある子も野菜を好きになってもらいたいです。



栄養教諭の山元実紗希さん・西野間かおりさん・岩田佳奈さん・中武千廣さん

曾於市学校給食センターの新しい始まり



新しい学校給食センターができて数か月。以前の4つの学校給食施設を1つに統合するために、オープン1年前からマニュアルを作るなど準備を進めてきました。今年の2学期から実際に運営が始まっています。が、今まさにすり合わせが行われ、新しい曾於市学校給食センターの味を作りあげているところです。

栄養教諭のおもな仕事は給食管理と食に関する指導です。献立を作る際には栄養バランスはもちろんのこと、旬の食材や地場産物の活用、行事食など様々な視点に考慮しながら献立を作成しています。子ども達には栄養をバランスよく摂りながら、豊かな食生活を送ってほしいです。



笠木小 6年
はらぐち かほ
原口 華穂さん

食に関する指導の授業を受けて

給食センターの先生から、食べ物にどんな栄養素が入っているか学びました。すると普通の食事に足りない栄養素があることが分かりました。これからは好き嫌いをせずにバランスよく食べたいです。

栄養教諭は担当校を決めて子ども達に「食に関する指導」を行っています。これは栄養や食事のとり方を理解し、健康に過ごす能力を身につけることなどが目的です。大人になっても栄養バランスの取れた食事ができるように、給食から自然とメニューの組み合わせを学んでほしいです。

毎月19日に提供している「そお good 給食」ではほとんどが曾於市産の食材で作られています。曾於市は食材が豊富で恵まれている地域。そして地場産品を給食で活かせる環境がそろっています。子ども達は「そお good 給食」を楽しみにくれているので、ふるさと曾於市を自慢に思う郷土愛を育んでほしいと願っています。

みんなの学校給食レシピ



かみかみふりかけ

材料 (10人分)

- しらす干し..... 100g
- ごま油..... 小さじ1
- 塩昆布..... 10g
- かつお節(細削り)..... 10g
- ごま..... 10g

【調味料】

- 三温糖..... 大さじ1
- こいくち醤油..... 小さじ1
- みりん..... 大さじ1/2
- 酢..... 小さじ2
- 水..... 小さじ2

作り方

- フライパンにごま油をひき、しらす干しを炒める。
- しらす干しに火が通ったら調味料をすべて入れる。
- 塩昆布を入れ、かつお節を少しずつ入れながら、さらに炒める。
- 最後に、ごまを入れて完成。

献立名





学校給食は キセキの リレーだ。

食材を作る生産者・献立を考える栄養教諭・厳しい衛生管理のもと作り届ける調理員・配達員。様々なプロフェッショナルが繋ぐキセキのような給食を、子ども達は今日も笑顔で食べています。

