

突撃!!

市町のお昼ごはん

～近江八幡市給食センター編～

栄養教諭さんに聞きました

今回は、近江八幡市学校給食センターの栄養教諭さんに、安全安心の取り組み、おいしく温かい給食を届ける工夫、調理の苦労話や裏話、そして"あの大人気メニュー"が出来るまでなどなど、知ったらもっと給食を食べたくなる!!お話を聞いてみました。



近江八幡市学校給食センターでは、市内の幼稚園、か小学校、中学校の計270クラス分、約8,000食を毎日作っています。

安全安心への取り組みについて

調理前に全ての食材をチェック!!

野菜などは中の部分もしっかり確認しています。

異常があればすぐに、担当者→責任者→市の順に連絡が行き、必要であれば、交換する等の措置をとっています。



食材の異常や設備の故障などで提供ができない場合は、救給カレー等備蓄物資で対応する準備もしています。

調理前、調理中、調理後も異常がないか常にチェックし、安全に提供できるよう万全を期しています。

地産地消の取り組みについて

近江八幡市では、出来るだけ市内産の食材を取り入れています。

近江八幡市ならではの取り組みとしては、近江牛を食べよう!!という事で、給食で近江牛を提供する

特別予算があったり、琵琶湖の魚（小鮎、わかさぎ、スジエビなど）も献立に取り入れたりしています。



調理の苦労話、裏話

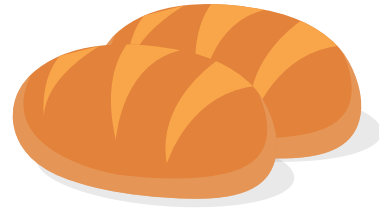
- ① 残食数を減らしたり、栄養バランスをとる為の工夫として、人気メニュー（カレー、シチュー、ミートソース）と苦手な人が多い豆類を組み合わせることで調理をしている。
- ② 大量調理なので、あえ物などは、まんべんなく綺麗に混ざるように、食材を入れる順番を工夫している。
- ③ 麻婆豆腐は、豆腐はタレとは別の鍋で調理して、後から仕上げている。そうすることで、豆腐にもしっかりと火が通り、煮崩れしにくくなり、混ぜた時に綺麗に仕上がる。
- ④ カレー、シチューを作るのは体力勝負!!煮ている時やルーを入れた後にとろみができるまでなど、ずーっと混ぜつづけなければならない。（7釜それぞれを20分以上混ぜ続け仕上げる💧）

毎日当たり前のように食べている給食も、センターの方、栄養士さん、調理員さんなど、たくさんの方の知恵と努力で提供されています。

今回は調理の秘密など大変いいお話しをしていただきました。ありがとうございました。

特別企画

大人気メニューみんな大好き "きなこパン"が出来るまで~!!



給食のメニューはどうやって作られているのか？今回は、"きなこパン"が出来るまでを紹介します。

パン屋さんから届いたコッペパンを長さ7mもあるコンベアの付いたフライヤー（揚げ物をする機械）に入れて1分40秒揚げていきます。



次に、フライヤーから出てきたアツアツのコッペパンにあらかじめ砂糖、塩、きな粉を混ぜ合わせたきな粉パウダーをまぶします。次に、きな粉をまぶしたパンをそれぞれのクラスごとの食缶に分配して完成!!

～作業のポイント～

- ・きな粉をまぶす時は、粉が舞い上がるので、調理員さんはゴーグルをして、完全防備で調理をしている。

- ・幼稚園、小学校（低、中、高学年）、中学校、先生によってパンの大きさが違うので、どの学校のどのクラスの分から揚げるのか、前日にしっかり打ち合わせをして調理をしている。

- ・調理当日パン投入の際も、"〇〇小学校、1・2年生行きます!!"と声をかけ合い調理をして間違いがないようにしている。

- ・270クラス、8,000食分のきなこパンを正確に手際よく食缶に入れていく作業はとても大変。1クラスあたり2缶の食缶に入れなければならない。その為、事前に学校、クラス順に食缶を並べ準備をして作業している。

近江八幡市では家庭でも給食のメニューが作れるようにホームページでレシピを公開しています。みなさんもぜひチャレンジしてみてくださいはいかがでしょうか？