

国立二中給食だより  
給食ばんざい

大寒の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。  
皆様には、日頃からPTA活動にご協力頂きありがとうございます。  
給食委員会は、学校と給食センターと保護者との情報共有、連携のために活動しております。

今年度も新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、保護者の参加者を募っての試食会は中止とさせていただきます。  
代わりに国立二中PTA給食委員の方々に試食会に行ってくださいました。活動のご報告と試食会の様子等を以下にまとめましたので、ご報告させていただきます。

## ◆◆令和4年度 給食試食会◆◆

日時: 令和4年12月5日(月)  
場所: 国立市第二給食センター  
費用(1人): ¥298  
メンバー: PTA給食委員

## \*\*メニュー\*\*

- ・ご飯
- ・なめこの味噌汁
- ・チキンカツ(ソース)
- ・カラフルこんにやくサラダ(胡麻ドレッシング)
- ・低温殺菌牛乳



## まずは窓越しからの見学会

作業工程によりエプロンの色が決まっているなど、衛生面の管理がされています。  
冬は寒く、夏は暑い作業場ですがクーラーや暖房がないので大変だそうです。  
炊飯器がないので釜で炊飯します。おいしく炊けますが、毎回おこげのロスが出るのもったいないとのこと。



なんと揚げ物はバター液からパン粉付けまで手作業でした。  
卵アレルギーの子でも食べられるように、卵を使わず小麦粉のみのバター液を肉に付け、パン粉を付けるという工夫をしてアレルギーに配慮してくれています。  
出発直前の調理で10:50ギリギリで配送車へ。二中へ向かってGO!



おいしくなあれ



## お楽しみみの試食会の感想

調理員さんのお話でも感じましたが、本当に給食センターの方々、子どもたちの事をすごく考えて作ってくださっていることに感謝です。なので、残菜が多いのが残念です。もう少し給食を食べる時間が長ければと思います。  
自信をもって安全かつおいしいものを一食298円で提供してくれるなんてすごいです。  
おいしかったです。量が少ないのでは?中学生がこれで足りるのかなと思いましたが、最後にはお腹いっぱいになりました。  
子どもたちの食事時間が10~15分というのはかなり短いと実際食べてみて実感しました。これで残菜のないようにかわりするのは難しい。



## 国立市の給食センターのこだわりポイント

### 食材

- ・ 生鮮食品は、基本的に国内産のもので産地が明らかなものを使用。
- ・ 果物・お米は農薬散布回数の少ないものを使用。
- ・ ビンで飲む低温殺菌牛乳や特別栽培の減農薬米など、子供たちのために食材を吟味。
- ・ 生野菜は提供していない。
- ・ 葉物野菜は3つのシンクを通過して3回洗っています。



### 献立

- ・ 旬の食材や行事食等も取り入れ、栄養バランスを考慮した献立案を栄養士が作成。
- ・ 地元国立産の新鮮な野菜も多く取り入れた献立。
- ・ 『献立メモ』を作成。その日の献立のこだわり、食材紹介、食に関する豆知識などを盛り込んで配膳室前に掲示している。
- ・ 毎月19日は「食育の日」。郷土料理を取り入れ、各地域の産物・歴史・食文化を受け継いだ献立が取り入れられています。



### その他

- ・ 牛乳瓶は洗って再利用。
- ・ 過去に食中毒の事故は一度もない。
- ・ 職員は毎日健康確認調査を行う。給食センター職員は毎月2回の検便を実施。また、子供たちの命を預かっているという責任と意識を常に維持してもらうため、1学期ごとに保健所職員や栄養士による衛生講習会を開催している。
- ・ 給食センター内での異物混入などがないように、ホチキスの針や、絆創膏、テープなどは指定の色のついたものを使用。異物が万が一混入されていても、給食センターのものかどうかわかるようになっている。

## 給食センターの栄養士さんへアンケート

Q：今年度給食作りで大変だった事は何ですか？

・ **物価高騰**による食材費の管理。全体的にじわりじわりと食材費が上がるので、昨年と同じ内容の給食でもうまく予算に収まらない時の調整が難しかったです。ただ使用する食材を減らせばよい問題ではなく、**栄養面の品質は保ちつつ**調整をするのは大変でした。今年度は国の補助金も活用しました。

・ 今年度も焼売やハンバーグなど多くの手作り給食に挑戦しました。**手作り給食**は、調理作業が複雑なので、トラックの出発時間に合うかどうかのギリギリの時間になってしまった時、トラック1回で済む配送を2回することもありました。大変だけど手作りは出来合いの冷蔵・冷凍食品と違い家庭的な仕上がりになるので、やりがいを感じています。

Q：今の給食センターでの思い出は何ですか？

・ **空調設備がない**ので、夏の暑い日は汗びしょりになって作業したこと。  
・ 給食数の少ない日に挑戦した手作り献立に思い入れがあります。  
調理員と栄養士が一丸となって難易度の高い献立や新メニューに挑戦したこと。

Q：新しくなる給食センターはどんな給食センターにしたいなど教えてください

・ 試食会や見学など、たくさんの人にセンターに来てもらい、給食について今まで以上に知ってもらえる給食センターにしたいです。

Q：現給食センターでの試食会はいつ頃まで出来ますでしょうか？

令和5年度1学期の給食の最終日まで、試食会ができます。





## 新しい給食センター令和5年2学期から稼働



※画像はイメージです。実際の給食センターのものではありません

ついに令和5年2学期から新しい給食センターが稼働します。設備の整った新しい施設です。



### 食物アレルギー対応食

新たな給食センターでは**食物アレルギー対応食専用**の調理室を設置。食物アレルギー対応調理責任者を配置し、専用の調理機器を使って、安全な食物アレルギー対応食の提供を行います。対象品目については2品目（卵・乳）60食の除去食の提供を行います。初年度は2品目で対応を開始しますが、状況に応じ、えび・かにをはじめとした対象品目の拡大と、代替食の提供を進めていきます。



### 食育機能の向上

調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなどを設置し、豊かな食育に資する施設とします。見学通路から見えない室についても調理の様子がわかるように、ライブカメラ及び展示モニターを設置します。

### 手作り給食の充実

新しい給食センターでは、**連続炊飯器**や**連続フライヤー**等が導入されることにより、**調理作業が効率化**され、今まで以上に**手作り給食**に注力することができるようになります。基本的に冷凍加工品を使わず、肉団子、つまみ等も可能な限り手作り調理等を行います。さらに野菜は生野菜を中心に使用することが可能になり、現状提供することのできない**生野菜**や**カット果物**、手作りドレッシングでの和え物などを提供できるようになります。



### 災害に対する備え

防災備蓄倉庫及び調理場内の米庫（15,000食分）を備えることで、市の**災害備蓄量の増大**につなげます。

