



広報しまだ

Shimada



目次 — CONTENTS —

- 2 中部学校給食センター
- 6 本庁舎事務室の配置変更
- 8 市政あらかると：市民憲章制定委員会／県広報コンクール最優秀賞受賞など
- 10 まちの話だい：伊太梅まつり／バラ苗木の贈呈など
- 12 しまだ情報：事業仕分け委員募集／新市誕生10周年記念協賛事業募集など
- 18 スクすく子育て
- 19 スポーツ INFO
- 20 図書館だより
- 21 友好のかけはし
- 22 暮らしのシグナル
- 23 文化課通信
- 24 けんこうナビ (4月)
- 28 便利帳／彩りもう一品
- 30 掲示板／新春恒例プレゼントクイズの解答
- 31 市政羅針盤／氷見だより／ソラマメ
- 32 しまだ人：鈴木啓資さん

表紙 — COVER STORY —

市民会館前の稀少な早咲きの桜「帯桜」が開花し、訪れた見物客の目を楽しませていました。



# 中部学校給食センターの運用が始まります

## 食の安全・安心を徹底します

市内5カ所の調理場のうち、4カ所を統合して、中部学校給食センターを整備しました。

同センターは、文科科学省が

定める「学校給食衛生管理基準」に沿い、徹底した衛生管理

体制と優れた調理環境を備えています。また、1日当たり2献立6300食が調理可能な施設です。

1階は、最新の調理設備機器を備えた調理室や洗浄室、コン

### ■施設の概要

住所／島田市落合 64-11

構造／鉄骨造一部2階建て

延床面積／2,917.51 m<sup>2</sup>

完成／平成26年9月

総事業費／17億400万円

配送先／13小学校・5中学校

☎学校給食課 ☎ 33-3055



テナ保管室などの調理フロアで、アレルギー食調理室も完備しています。

2階には、研修室や見学通路のほか、調理員更衣室や食堂などがあります。

### 衛生区域の明確化

安全な給食を提供するため、食材の受け入れから調理した給食の配送までの調理動線が、一方方向に流れるように各部屋を配置。また食材の検収や下処理などを行う「汚染区域」と、調理・配缶・食器類の保管を行う「衛生区域」を、明確に区分けしています。

さらに「ドライシステム」を導入し、床を乾いた状態にして室内の湿度を低く保ち、衛生的な作業環境にしています。

### 食物アレルギーへの対応

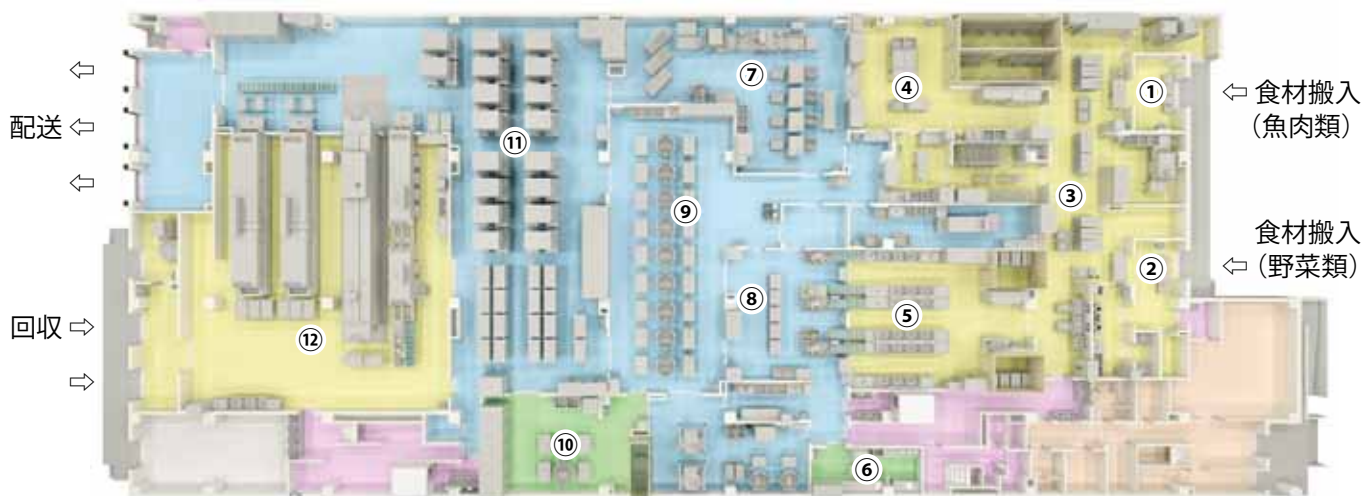
「アレルギー食調理室」を設置し、専任の栄養士・調理員が、専用の調理器具で「アレルギー対応食」を調理します。1日当たり50食が調理でき、乳と卵の2品目を除去した給食を提供します。

### 食育の推進

見学通路や研修室では、生きた教材として給食について学ぶことができます。

## □ 中部学校給食センター1階 レイアウト図 □

汚染区域  衛生区域



- ①魚肉荷受室 ②野菜荷受室 ③検収室 ④魚肉下処理室 ⑤野菜下処理室 ⑥アレルギー食調理室  
⑦揚・焼・蒸物調理室 ⑧野菜上処理室 ⑨煮炊調理室 ⑩和え物調理室 ⑪コンテナ保管室 ⑫洗浄室



洗浄室 ⑫

学校から回収した食器・食缶・コンテナを洗浄機で洗浄します。



煮炊調理室 ⑨

1つの回転釜で1度に1,000食の汁物が作れます。



研修室 (2階)

収容人数50人の部屋で、試食会などに利用します。



アレルギー食調理室 ⑥

1日50食のアレルギー対応食を調理できます。



野菜下処理室 ⑤

野菜類を種類ごとにシンクで3回水洗いをします。



# 私たちが連携して 給食を作っています

毎日、おいしくて栄養があり、バラエティに富んだメニューが出てくる学校給食ですが、そのメニューがどのように決まり、どのように作られているかご存知ですか。

ここでは、給食が児童生徒のもとに届くまでの流れを、関わっている人の思いとともに紹介します。

## 給食が児童生徒に届くまで

### 献立表の作成・食材の発注



▶栄養士が、いろいろな食材を取り入れて、栄養バランスのとれた献立を作成し、業者へ注文します。

## 野菜づくり

### 少しずつでも食べ続けてほしい

近江水耕 代表  
おのみやすひさ  
近江泰久さん(金谷猪土居)

娘が保育園のとき、いずれ食えることになる学校給食に、わが家で育てた葉ネギを使ってほしいと思い、納品を決めました。親として、給食の安全・安心に対する保護者の期待は、とてもよく分かります。そのため、鮮度や安全性の確保など、特に力が入りますね。1月の給食週間では、児童たちと一緒に給食を食べ、おいしそうに頬張る姿を見ることができました。皆さんの笑顔のためにがんばりますので、好き嫌いがあっても少しずつ、いろいろな野菜を食べ続けてほしいです。



## 献立づくり

### 地元食材の素晴らしさを伝授

東部調理場 栄養教諭  
けんもつ か よ こ  
鈎持加代子

自分の住む土地でどんな野菜が収穫されて、どれだけ体に良いのかを知ってもらうため、地産地消を盛り込んだ給食の献立を考えています。児童生徒が考えた地元産の食材を使ったメニューは、人気ですよ。また、学校に向いて、食育の授業を持つことも。苦手だった野菜を笑顔で食べてくれたときは、とてもうれしく、やりがいを感じる瞬間です。新しい



給食センターになると学校との距離が遠くなりますが、食育の活動は距離が縮まるよう、積極的に取り組んでいきたいです。

日	献立	給食センター
1	...	...
2	...	...
3	...	...
4	...	...
5	...	...
6	...	...
7	...	...
8	...	...
9	...	...
10	...	...
11	...	...
12	...	...
13	...	...
14	...	...
15	...	...
16	...	...
17	...	...
18	...	...
19	...	...
20	...	...
21	...	...
22	...	...
23	...	...
24	...	...
25	...	...
26	...	...
27	...	...
28	...	...
29	...	...
30	...	...
31	...	...

## 感謝の気持ちで 残さず食べよう



島田第一中学校 PTA 会長  
きたがわ かずや  
北川和也さん

4月から学校給食共同調理場運営委員会委員に就き、建設中の中部学校給食センターの説明を受けました。衛生管理やアレルギー対応食調理室の設置など、安全・安心な給食を作るために徹底された施設だと、よく分かりました。また、委員になったことで、設備の充実だけでなく、献立作り・食材生産・調理・配送など、給食ができるまでに、多くの人が尽力されていることにも気付きました。昔は食べ物と作り手を大切にしている意味で「残したら目がつぶれるよ」と言われました。今の子どもたちこそ、自分のためにがんばっている皆さんのことを知ってもらい、感謝の気持ちを持って残さず食べてほしいです。

### 給食の配送



▶給食と食器類をコンテナに詰め、配送トラックで各学校へ届けます。

### 給食の調理



▶調理員が、心を込めておいしい給食を作ります。

### 食材の納入



▶注文を受けた業者は、決められた時間までに、食材を給食センターへ直接納入します。

### 市内小中学校へ



▶学校の配膳員が、給食と食器類を給食当番の児童生徒に渡し、当番が各クラスで配ります。そして、みんなで一緒にいただきます。

### 児童が考えた献立も楽しみ



- ①さくらごはん ②冬野菜たっぷり島田汁
- ③サバのこうじ漬け焼き ④イチゴ
- ⑤茹でブロッコリー



僕が考えたメニューだよ!

ひら おあきのぶ  
平尾明之さん (大津小6年)

### 給食づくり

### 元気で楽しい学校生活を



北部調理場 主任調理員  
いしかみつやこ  
石神艶子

**調**理員になって29年が経ちました。その間「衛生管理の徹底」「献立の洋風化」など、給食を作る環境は大きく進歩してきました。そんな中、ずっと

変わらないことといえば、私たち調理員が持つ「子どもたちには、元気で楽しい学校生活を送ってほしい」という気持ち。調理中の匂いに誘われてやってくる子の笑顔は、いつの時代も私たちに活力を与えてくれます。これからも、給食が児童生徒の楽しみのひとつになれるよう、一生懸命に給食を作っていきます。



### 給食の試食や施設見学が可能です

▼9月からの団体申し込みを受け付けます。施設見学では、学校給食の取り組み内容なども、詳しく説明します。

※市民試食会は、今後も6月と11月の給食週間に合わせて実施します。事前に広報紙や市ホームページなどでお知らせしますので、ぜひ、ご参加ください。