

## 給食センターの栄養士にインタビュー

長崎 真知子さん（栄養教諭）  
 児玉 舞さん（学校栄養職員）  
 工藤 彩さん（学校栄養職員）  
 の3人にインタビューしました。



おいしかったメニューは、  
 手紙などで給食センターに教えてくれると、  
 また給食に出てくるかも！

### Q 給食センターの仕事内容

朝に新鮮な食材が搬入されてきて、検品や洗浄を行い、食材をカットして調理、出来上がった給食を各小中学校に配送します。また、栄養士として栄養バランスのとれた献立を考えています。

### Q 給食センターの特色

かづの牛や八幡平ポーク、季節ごとに旬な野菜など、**地元で栽培された食材を使用している**ところです。

### Q 給食を作る上で心掛けていること

安心・安全な給食を提供することを基本に、鹿角の子どもたちに地元の食材をふんだんに使って、さまざまな味を感じてもらえるよう心掛けています。

### Q やりがいを感じること

子どもたちから、「苦手なものが食べられるようになった！」とか、「嫌いだったけど今日の味付けなら食べられた！」などの声を聞くと、作ってよかったと思います。子どもたちからもらった手紙に、いつも励まされています。また、学校から帰ってきた食缶が、空っぽになっているのを見ると、本当に嬉しいです。

### Q 苦労すること

コロナ禍で、食材の配送が突然できなくなったり、学校が休みになってしまったりして、メニューや作る数に急に変更する必要がある時は非常に大変です。また、提供する子どもたちの年齢幅が小学1年生から中学3年生までと広いので、カレーの辛さや食材の大きさなどに非常に気を使います。



### Q 子どもたちに向けて

嫌いだったものが食べられるようになったり、家では食べないものを食べたり、給食を通して「食」に関する経験をたくさんしてほしいと思います。そして何より、給食を楽しんで食べてほしいです。

給食が、子どもたちの思い出に残ることで、今後の人生が豊かになってくれると嬉しいです。「また給食食べたいな」「給食の味を自分で作ってみようかな」と、ふと思いつくような給食づくりを目指しています。

月	日	メニュー
11月	1	文化の日
7	7	...
14	14	...
21	21	...
28	28	...

## みんなが選んだ 給食の人気メニュー

- ・ビビンバ
- ・麻婆豆腐
- ・キムタク丼（キムチたくあん丼）
- ・八幡平ポークのかりん揚げ
- ・ABC スープ（アルファベットの形をした小さなパスタ入り野菜スープ）

みんなの好きなメニューはありましたか？ぜひ、お家で家族と一緒に給食のメニューについて話してみてください。

**KAZUNO**  
 広報かづの施設見学  
 広報担当が市内施設を紹介します

# 学校給食センター

☎ 総務学事課 学事指導班 ☎ 30-0291



鹿角市学校給食センターの概要  
 施設規模  
 敷地面積 4,526㎡  
 構造 鉄骨造2階建  
 延床面積 1,997.13㎡  
 調理能力 1日2,400食

## 安心・安全な学校給食を提供します

# 子どもたちの人生を「食」で豊かに

給食センターは、調理作業の区分ごとに区域が分けられ、調理員と食材が交差しない配置になっています。各区域の間には、作業準備室が設けられ、食中毒の発生防止対策が徹底されています。

また、洗米から計量、炊飯までが自動でできる「連続炊飯システム」を採用しています。大量調理に対応するため、スチームコンベクションオーブンや大型フライヤー、回転釜を備え、急速冷却が可能な真空冷却機や、給食の配送まで適切な温度を保つための大型冷蔵庫があります。

さらに、アレルギー対応食専用調理室を設置しており、アレルギーを含む食材が混入しないよう、通常の調理エリアとは別に専用の調理室で給食を作っています。

## 給食センターの1日

食材の搬入・検収

食材の下処理

野菜や果物の洗浄や皮むきをします。**洗浄は3回**行います。

野菜と肉魚は**別々の部屋で下処理**します。

食材の裁断

食材を食べやすい大きさに切ります。

調味料の計量

炊飯

焼き物・揚げ物

煮物・汁物

大きな釜6つで約2,200人分を作ります。

焼き物・揚げ物、煮物・汁物、和え物は、**それぞれ別の調理室で調理**しています。

盛り付け・積み込み

食缶に盛り付け、各校のコンテナに積み込み、配送車に乗せます。

学校に給食を配送

調理器具の洗浄

食器などの回収・洗浄

食器は数を確認し、消毒保管庫に入れます。



食材の搬入



大きな釜を使って、約2,200食を調理



給食をトラックに乗せ、各学校に配送

