



基礎shizue

三珠中学校校長室だより
令和7年3月 5日発行
No.45
文責 校長 渡邊 康裕

三珠中HPIはこちら！



給食ってありがたい



2月28日（金）、栄養教諭の先生にお越しいただき、「給食集会」を行いました。普段、何気なくいただいている給食のことを知る大変良い機会となりました。▼給食集会では最初に給食の目標についてお話を聞きました。**学校給食はただの食事ではなく、以下の7つの目標を達成するために教育の一環として実施されている**そうです。①健康な体をつくること、②給食が食生活の手本となること、③クラスで協力して配膳し楽しく食べること、④自然の恵みに感謝すること、⑤食べるまでに関わる人へ感謝すること、⑥食文化を伝承すること、⑦社会の仕組みを学ぶ第一歩となること。質・価格・教育性の三拍子がそろった日本の給食は海外からも高く評価されています。▼続いて、三珠給食センターについてお話を



をしてくださりました。三珠給食センターでは5人の調理員さんが三珠地区280食の給食を毎日作ってくれています。毎日当たり前のように私たちのもとに届く給食が、どのよう

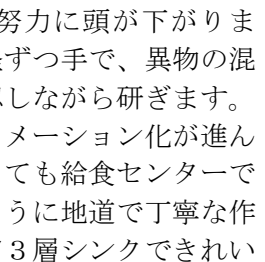


のように作られているのか紹介してみたいと思います。▼調理員さんが給食センターへ入る際は、まず身支度を整えます。エアシャワーに入った後、粘着ローラーを使いほこりや髪の毛などを念入りに取り除き、手は爪ブラシを使って丁寧に洗います。このように毎日、衛生面に細心の注意を払う中で調理員さんたちの1日は始まります。▼業者さんから食材を受け取る際は発注書と照らし合わせ、間違いがないかの確認をします。さらに食材の賞味期限の記録をしたり、温度の計測をするなど、みなさんが口にする食材の管理を徹底して行っていることがよく分かります。▼次に

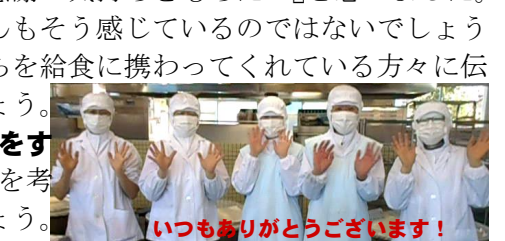
下処理室のお話です。下処理室には3つのシンクがあります。野菜は必ず3回洗浄すると決まっているからです。どんなに寒い日でも野菜を洗うのに使うのは水…。



調理員さん方の努力に頭が下がります。▼お米は一釜ずつ手で、異物の混入がないかを確認しながら研ぎます。機械によるオートメーション化が進んだ現代社会にあっても給食センターでは異物が混入しないよう、このように地道で丁寧な作業を続けてくれているのです。▼3層シンクできれいに洗浄された野菜は調理室に運ばれ、切り方によってスライサーやみじん切り機、手切りなどでカットします。給食では基本的にすべて加熱調理をしますので、ゆでた野菜は真空冷却機で冷やし、ドレッシングなどであえます。ちなみにサラダをあえるのはすべて人力です。回転釜では煮物やスープなどを調理します。スープなどもすべて仕上がり温度を計測し記録します。揚げ物は加熱前の食品を扱う人はピンクの、加熱後の食品を扱う人は黄色のエプロンを身につけます。揚げ物は給食の中で一番大変なメニューだと栄養教諭の先生がおっしゃっていました。手作りゼリーは、朝一番に作業



して各学年の食缶に入れ、冷凍室で冷やし固めます。このように調理員さんは私たちのために様々な工程の1つひとつに心をこめて毎日の給食を作ってくれています。▼今回、栄養教諭の先生のお話を聞いて、『もっと給食に対して感謝の気持ちをもちたい』と思いました。きっとみなさんもそう感じているのではないのでしょうか？その気持ちを給食に携わってくれている方々に伝えていきましょう。「そのために何をすれば良いのか」を考えていきましょう。



いつもありがとうございます！