



広報
わかさ

No.119 2015. 3



いただきます。ごち

子供の頃の給食って覚えていますか？
コッパン、牛乳、脱脂粉乳、ピーナツバター、銀色包み紙のマーガリン、
ミルメク…そして、給食のおばちゃんが作ってくれた日替わりのあかず。
そんな懐かしの給食は、今はどんな感じなのでしょう。
今回は、北前川にある「若狭町給食センター」に潜入！！
子どもたちお楽しみの給食ができるまでの、ある日を追いました。



給食センターの朝は早い！

朝 7 時過ぎ。給食センターのスタッフが次々と出勤してきました。

給食センターで調理するのは、三方地域の小中学校、上中中学校、熊川小学校の児童・生徒・職員の 1025 食。それだけの数をお昼に間に合うように調理するには、メニューによっては 7 時に来ても間に合わないときがあり、そんなときは 6 時台から作業を始めるそうです。



たくさんのものを調理するために、巨大な回転鍋やフードスライサーなど、センターには見たことのない機械もたくさんあります。

この日のメニューは「カレイの干物・里芋と大根の煮物・もずくの酢の物」。

1000 枚を超えるカレイの干物は、一枚一枚トレーに並べられ、今年度導入されたスチームコンベクションオープンという蒸気を使って焼く機械に順に入れていきます。時々焼き具合を見ながら、こんがり美味しく焼けました。一枚ずつ、学校の人数に合わせて、食缶に並べ入れて行きます。アツアツで、調理員さんもアッチッチと手を振りながら。

里芋の皮はピーラーという機械で回してむいて、傷んだところやへこんで汚れたところは手作業で取り、ひとつひとつ包丁で一口大に。人参と大根は、細長く切ってからカッターに投入。自動で一口大に切られていきます。

大きな鍋で大根を下茹でし、人参と里芋とあげと一緒に煮込みます。

どの材料もさすがに約 1000 人分。かごを持つのも一人では無理。力を合わせて鍋に入れます。



そうさまでした。



明倫小学校

もずくは、何度も水を変えて塩抜きした後は、家では生で食べると思いますが、給食では生ものを出すことは出来ないので、一回茹でます。

もずくだけでなく、野菜も肉も、中心部が85度以上で1分半加熱されたものしか使えません。ゆがいたもずくの水切りをし、茹でたきゅうりと合わせ、酢で味付け。学校の人数に合わせた分量を量って、食缶に分けて行きます。



約1000人分のご飯はどうやって炊くのでしょうか。

9kgもある鑄物の釜十数個に、洗米機で洗われた約100kgの米が一気に投入されます。一つ一つの釜で、その日の米に合わせた水加減をし、重いふたを乗せ、ゴロゴロとローラーが回る炊飯ラインの中に入れていきます。トンネルの中を順に少しずつ進んだ釜は、ちょうど炊き上がる頃にトンネルから出てきます。

しばらく置いた後、人数分の重さを計りながら食缶に入れていきます。ご飯が入った釜は23kg。この熱くて重い釜を、女性の調理員さんが持ち上げることが出来るなんて！！

おいしく味付けされた煮物が、これも学校ごとの人数に合わせた分量で食缶に入ります。



10時30分頃にはほぼ出来上がり、温かいものは温かいまま食べてもらえるように、ちょっとした待ち時間も、保温ストッカーに入れて配達まで保温します。

調理の合間に作業で使った調理器具の洗浄、調理台の洗浄、水分の拭き取り。調理員さんの手や足が止まることはありません。

調理を終えた調理員さんは、着替えて4台の配送トラックに2名ずつ乗り込み各学校へ向かいます。

給食が終わると食器を引き取りに行きます。そして食器や食缶の洗浄をし、乾燥させ、翌日の準備にとりかかります。ステンレスの調理台はピカピカに磨かれ、キラキラと光っていました。



徹底した衛生管理

給食センター内部には、通常は外部の人は入れません。出入口には、「私服では入らないでください」と貼り紙があり、たとえ調理員であっても、白衣を着ないで入ることはありません。

入るときには手洗い、マスクは当然。蛇口も手で触れずに水が出る設備。扉も自動で開閉します。

また、作業によってエプロンの色を変えます。肉や魚の下準備は黒。野菜その他の作業は緑。ご飯は黄色。出来上がった料理を配缶するときにはオレンジ色。汚れを次の行程に持ち越さない工夫です。

野菜はすべてシンクで3回洗い、必ず茹でて使います。火を通さないのは、果物とミニトマトくらいだそうです。

普通、飲食店などのたくさんの調理をするところでは、翌日の調理の下ごしらえをすることが多いですが、給食の調理はすべて当日調理、当日飲食のルールが決められていて、料理ができあがってから2時間以内に食べ始められなければならないそうです。これは菌やウィルスの増殖を防ぎ、食中毒を出さないための決まり事です。

また、調理員は月に二度保菌検査を行い、菌やウィルスなどの感染を未然に防いでいます。



アレルギーへの対応も



何かを食べるとアレルギー反応が起きる児童や生徒には一人ひとり別配缶で「除去食」や「代替食」が作られます。

この日はもずくが食べられない…（本当は、もずくではなく、もずくに引っかかっているかもしれないカニやエビがアレルギー食品です）そんな子どもたちのためには、キュウリと人参の酢の物が準備され、学校名と名前が表示されたお弁当箱に入れられました。カレーの代わりに鶏のから揚げを。

一人ひとりのアレルギーを事前に確認し、また、毎月保護者に献立表を確認してもらい、各日の対象食品を除く対応をします。「〇〇校の〇〇ちゃんは〇〇を除いて…」と、調理師さんは名前と食品を覚えていました。



地産地消と食育

給食センターでは、地元の野菜や海産物をたくさん使っています。

この日は、神子の前川さんのカレー、エコファームほのぼの会会員さんの大根、世久見の重田さんのもずくが使われていました。

他にも冬場は、白菜、ネギ、山内かぶらなどが地元から納入されます。米は100%町内産のものを使用しています。

よく、地物は使いたいが大きさが揃わず、たくさんの調理をするには下準備が大変だと言われるのですが、ここでは、そういうものもしっかり調理しています。

栄養士の出口恵さんは「調理員さんのやる気がすごいです。美味しいものを食べさせてあげたいと、手の込んだものでもいわず、何でも1から作ってくださいます」と話していました。

この日の煮物も、大量の昆布とカツオでいねいに出汁を取り、酢の物のもずくを何度も何度も丁寧に水切りし、キュウリの色を変えずにきれいに提供できるように工夫されるなど、妥協のない作業をされていました。

また、野菜や魚介類を納入する方々も、農薬を出来るだけ使わず、大きさや形を出来るだけ揃え、ゴミがないように綺麗に掃除して納品されます。

エコファームを通して白菜とネギを納入された田辺登志枝さん（成出）は、「子どもの口に入るものなんで、安全安心に心がけています」と話していらっしゃいました。

地元のもので準備できないものは、地元の商店が数をそろえて納品してくれます。

調理員さんは一日中ぐるぐると動き回って、冬は寒く夏は暑い調理室で、子どもたちに安全な食べ物をより美味しく提供するために一生懸命調理をしています。美味しい給食には、農家さん・漁師さん・品物を納品してくれる人・栄養士さん・調理師さん…
たくさんの人の心遣いが込められていました。

野菜や動物の命を頂いて「いただきます」今日も食事がとれることに感謝して「いただきます」
そして、一生懸命作ってくれたことに「いただきます」「ごちそうさまでした」