

学校給食調理の流れ

【① 荷受室】

食材が納品される場所です。
栄養士が、量、質、食材の温度などを確認します。
(東大和市では、地場産の野菜を積極的に使用しています。)

【② 検収室】

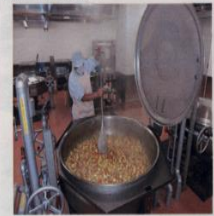
食材に傷みがないか、異物が混入していないかを確認します。

【各下処理室】

- 【③ 割卵室】 卵を割り、ミキサーで混ぜます。
- 【④ 食品庫 ⑤ 計量室】 調味料等の保管や計量を行います。
- 【⑥ 下処理室(肉・魚)】 肉・魚に下味をつけます。
- 【⑦ ピーラー室 ⑧ 下処理室(野菜)】 玉ねぎやじゃがいもの皮剥きを行い、野菜、果物を三槽シンクで3回洗います。

【各上処理室】

- 【⑨ 上処理室】 洗浄の終わった野菜を、瓶立にあわせてカットします。
- 【⑩ 煮炊き調理室】 蒸気回転釜を使用して、汁物やソテー等を調理し、食缶へ配食します。
- 【⑪ 揚物・焼物調理室】 スチームコンベクションオープンや連続式フライヤーを使用して調理し、食缶へ配食します。
- 【⑫ 茹で調理室】 サラダなどの野菜を茹でます。
- 【⑬ 和え物室】 茹でた野菜(サラダ)を真空冷却機で、冷やした後に、和え、食缶へ配食します。

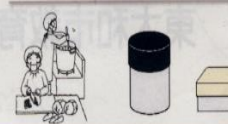


【⑪ 揚物・焼物調理室】
スチームコンベクションオープンや連続式フライヤーを使用して調理し、食缶へ配食します。



【⑭ アレルギー対応食調理室】

食物アレルギーのある児童・生徒のためのアレルギー除去食を調理し、専用の個別容器に入れます。



安心・安全・衛生管理1

茹でた野菜を真空冷却機で急速に冷やすことにより、細菌が増殖しやすい温度帯を素早く通過し、より衛生的に提供します。

美味しいポイント2

茹でた野菜を真空冷却機で急速に冷やすことにより、シャキシャキとした食感のサラダを作れます。

美味しいポイント1

ご飯は、白飯・混ぜご飯、炊き込みご飯等、種類によって水分量を調整して炊き、蒸らし工程により、ふっくら美味しいご飯が炊けます。

汚染区域と汚染区域について

「学校給食衛生管理基準」で定められており、汚染作業区域は、野菜を洗ったり、皮を剥くなど給食の下処理や、使い終わった食器の洗浄をする区域です。また、非汚染作業区域は、汚染作業区域で洗浄した野菜の調理等を行う区域です。

美味しいポイント3

食材がコンベヤで、油の中に潜るようになっており、中はふわつと外はカラッと揚がります。

安心・安全・衛生管理2

汚染作業区域・非汚染作業区域・アレルギー対応食の調理区域を床色で明確に分けるとともに、各区域で使用する白衣・エプロン・器具を分け、安全の向上を図っています。

【⑮ 米庫】

【⑯ 洗米室 ⑰ 炊飯室】

洗米し、炊飯します。

【⑱ コンテナ室】

配食が終わった食缶を各学校のコンテナに入れます。

見学について

施設には、見学するための窓を設置しており、煮炊き調理室、前室、洗浄室などを見ることができます。また、各調理室に設置したカメラの映像をモニターで見ることができます。

安心・安全・衛生管理3

調理室に入る際には、粘着ローラーを使用するとともに、非汚染区域へは、エアシャワーを通過して、ホコリ等を落ととして入室します。

【⑲ 配送前室】

コンテナを給食配送用のトラックへ積み込み、各学校へ配送します。

東大和市学校給食の基本理念(抜粋)

東大和市の子供たちが充実した食生活及び健全な食習慣の形成によって「生きる力」を獲得していくために、学校給食が果たす役割は非常に大きいといえます。学校給食の目標及び東大和市教育目標を達成するために、東大和市学校給食の基本理念及び基本理念を実現するための基本方針を次のように定めます。

基本理念1 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を使用し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、学校給食に対する安心を確保します。

基本理念2 魅力的な学校給食の提供

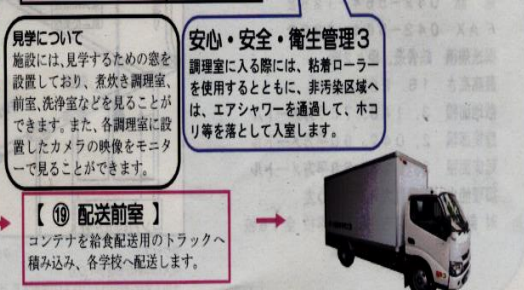
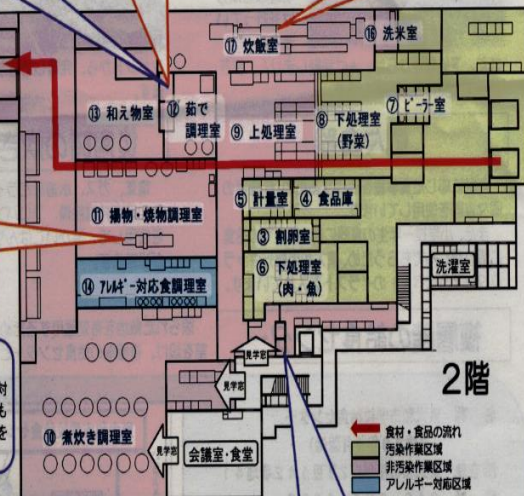
児童・生徒がいろいろな食材・料理を経験できるようなメニューの組み合わせを工夫することによって、魅力ある献立づくりを進めます。

基本理念3 生きる力を身につけるための食育の推進

学校・家庭・地域と連携し、学校給食を生きる力教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に関する理解を深め、自己の健康管理に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養う「生きる力を身につけるための食育」を推進します。

基本理念4 学校給食の安定的な提供

学校給食を安定的に提供するために、合理的で効率的な運営を行います。



衛生管理の向上と環境に配慮

エアシャワー



非汚染作業区域に入る前に、白衣や帽子についているホコリや毛髪などを落とすため、一人ずつエアシャワーを浴びてから入室します。

加熱後の食品を短時間で5～7℃まで冷やします。これにより、細菌の発生を抑えます。

真空冷却機



衛生管理（手前：上処理室 奥：下処理室）



床色は、非汚染作業区域をピンク、汚染作業区域をグリーンとすることにより明確な区域分けを行っています。

また、下処理室からは、人は移動しません。窓を通して食材のみが移動します。

太陽光発電パネル



屋上に太陽光パネルを設置し、発電した電力を施設内で有効活用しています。

災害などの停電時には、施設内直結のコンセントから、発電した電力の使用が可能となります。

個々食器

年齢に応じた食事を確保するため、6種類の個々食器を使用しています。

また、小学校一年生の食器には、初めての給食に慣れ親しんでもらうため、東大和市観光キャラクター「うまべえ」のイラストを入れています。

災害時の炊き出し対応

電気、ガス、水道などライフラインが停止しても、自家発電設備、プロパンガス釜、受水槽の水を使用して、温かいごはんや汁物を調理することができます。

複層階の給食センター

限られた敷地を有効活用するため、2階に調理室を設け、複層階の給食センターとしました。

名称	東大和市学校給食センター (平成29年4月稼働)
所在地	東大和市桜が丘2丁目142番地41
電話	042-564-1282
FAX	042-564-2228
構造規模	鉄骨造、地上2階
最高高さ	15.28メートル
敷地面積	3,148.76平方メートル
建築面積	2,042.90平方メートル
延床面積	3,913.58平方メートル
調理能力	1日最大8,000食
対象校	東大和市立小・中学校 全15校



アクセス
東大和市駅から徒歩10分
玉川上水駅から「ちよこバス」で南街下車 徒歩5分

平成29年7月現在

学校給食のしおり



平成 29 年度
東大和市学校給食センター



給食ができるまで



献立会議
献立の決定



食材発注



食材の納品と検収



学校へ配送



検食



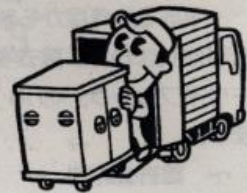
調理



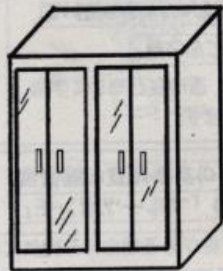
配食

給食時間

かたづけ



回収



消毒・殺菌・保管



洗浄



残菜の確認

平成29年度

青少対委員合同研修のお誘い

日 時 平成30年2月8日（木）

（午前9時50分現地集合）

時 間 午前10時から午後0時30分

場 所 東大和市学校給食センター

（東大和市桜が丘 2-142-41）

費 用 270円（試食代・当日集金）

申込み 各地区委員長へ

平成30年1月24日（水）締切

日頃から、東大和市の青少年の健全育成にご理解ご協力をいただきありがとうございます。

29年度の青少対合同研修会は、29年4月から稼働した、学校給食センターの施設見学を計画しました。

みなさんは、市内の児童生徒が、どんな給食を食べているか、興味はありませんか？

今回の給食センター見学では、最後に給食の試食もします。

みなさんの参加をお待ちしています。



ぼくろまべえ