

令和7年度 南街公民館・市民企画運営講座 街づくり懇談会 「安全安心な住みよい街づくり」

● 第三回「学校給食センター見学会(試食会を含む)」

市民企画運営委員
2025年11月07日

令和7年度の街づくり懇談会の講座が、「安全安心な住みよい街づくり」をテーマとして、連続4回にわたって開催されます。本日11月07日の第三回は、「学校給食センター見学会(試食会を含む)」として、東大和市学校給食センターで開催されました。

当日は、28名(一般22名、運営委員4名、南街公民館職員2名)の参加者となりました。講座内容は以下の通りです。



1. 見学会の開催にあたって、ご挨拶(2F 会議室)



講座主旨説明
南街公民館職員



東大和市学校給食センター
栄養士 森田 様 係長 國森 様



進行
街づくり懇談会
企画運営委員

2. 施設の概要説明(2F 会議室)



3. 見学窓から調理場の見学(2F 会議室)



調理場(煮炊き調理室)を望む



蒸気回転釜



調理の様子
本日は中学生2名が、お手伝いしています。



青手袋は紛失時、
発見しやすいように。



青い服装は栄養士さん。
ピンクのエプロンは調理人で、
調理が完成していない段階の方。

4. 釜まぜ体験(1F)



ひしゃくの重さを体験

【1Fにある掲示】



太陽光自家発電の様子



日本テレビ ZIP が、取材に来ました。

5. 学校給食センター紹介ビデオ視聴と給食についての説明(2F 会議室)



施設について

- ◆開設
平成29年4月
- ◆管轄
Aコース Bコース Cコース
第一・二・三・四・五・六・七・八・九・十小学校
第一・二・三・四・五中学校
合計 15校
約 7000人



メニューは毎日3コース
Aコース(1~5小)
Bコース(6~10小)
Cコース(1~5中)

給食費について (R7年1月~)

区分	一食単価 前年度	月額
小学生 1年生	300円	5,080円
小学生 2年生	300円	5,240円
小学生 3・4年生	320円	5,590円
小学生 5・6年生	340円	5,940円
中学生	390円	6,560円

※給食費は食料費に充てられています。

給食の内容について

- ◆主食
 - ・ごはん：週3~4回
白米、混ぜごはん(ゆかり、わかめ、高菜、五目など)
 - ・パン：週1~2回
食パン、丸パン、コッパン、栗加糖パン、黒いパン(冬季限定)など
 - ・めん：10日に1回程度
スパゲティ、中華麺(ラーメン、焼きそばなど)、うどん
- ◆主菜(焼き物、揚げ物、煮物など)
- ◆副菜(サラダ、ソテー、煮物など)
- ◆デザート(果物、ゼリーなど)

ご清聴ありがとうございました。
給食のレシピ集と東大和市公式SNSの
二次元コードです、ぜひご覧ください。



6. 給食の配膳・試食(2F 会議室 兼食堂)



見学試食会の参加者に、配膳のお手伝いをお願いしました。



本日のメニューは、390円支払っての、Cコース(中学生コース)です。
美味しかったです。
(抹茶きなこ揚げパン、白菜と肉だんごのスープ、
炒めかみかみサラダ(ノンエッグマヨネーズ)、牛乳)



すっかり洗浄されてきれいになった、
煮炊き調理室と蒸気回転釜。



食器の変遷



本日はご参加頂き、
有難う御座いました。

★学校給食調理の流れ

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。野菜などが、重、箱、素材の温度などを確認します。
(東大和市中では、処理室の野菜を積極的に使用しています。)

【② 検収室】

食材に痛みがないか、異物が混入していないかなどを確認します。

【各下処理室】

- 【③ 剥剥室】 卵を割り、ミキサーで混ぜます。
 - 【④ 分割室】 調味料等の混ぜや計量を行います。
 - 【⑤ 食品庫】 計量室で調味料等の混ぜや計量を行います。
 - 【⑥ 下処理室(肉・魚)】 肉・魚に下味をつけます。
 - 【⑦ ピラー室】 下処理室(野菜)
- 玉ねぎやじゃがいもの皮剥きを行い、野菜、果物を三層シンタで3回洗います。

【各上処理室】

- 【⑧ 上処理室】 洗身の終わった野菜を、扉立にあわせてカットします。
- 【⑨ 煮炊室調理室】 煮炊室調理室を使用して、仕上がりアワーまで調理し、食料が配送されます。
- 【⑩ 茹で調理室】 サラダなどの調理をします。
- 【⑪ 和え物室】 茹でた野菜(マラゴ)を真空パックで、冷やした後に、和え、食料が配送されます。



【⑪ 構物・構物調理室】

スクラムコンベクションオーブンや調理式アライヤーを使用して調理し、食料が配送されます。



【⑫ アレルギーマルチ対応調理室】

食料アレルギーのある児童・生徒のためのアレルギー対応食品を調理し、専用の配膳台に入れます。



1階

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ため、温度計を必ず確認し、より衛生的に提供します。

美味ポイント1

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。

美味ポイント3

食材がコンベヤで、油の中に溜るようになっており、中はふわっと外はカラッと焼けます。

安心・安全・衛生管理2

汚染作業区画・非汚染作業区画・アレルギー対応食品の調理区画を黄色で明確に分けることにより、各区域で使用する白衣、エプロン、器具を分け、安全性の向上を図っています。

【⑬ 米庫】

【⑭ 洗米室】 炊飯室

【⑮ コンテナ室】

配食の終わった食料を各半段のコンテナに入れます。

東大和市中学校給食の基本理念 (抜粋)

東大和市中の児童たちの発達した生活環境及び豊かな自然環境によって「生きる力」を伸ばすために、学校給食が果たす役割は非常に大きいと考えます。学校給食の提供のあり方について、児童・生徒の発達に資するよう、東大和市中学校給食の基本理念及び基本理念を策定するものとする。

基本理念1 安全で安心な学校給食の提供

学校給食の安全・安心を確保し、児童・生徒の健康増進を図ることに努めます。

基本理念2 魅力的な学校給食の提供

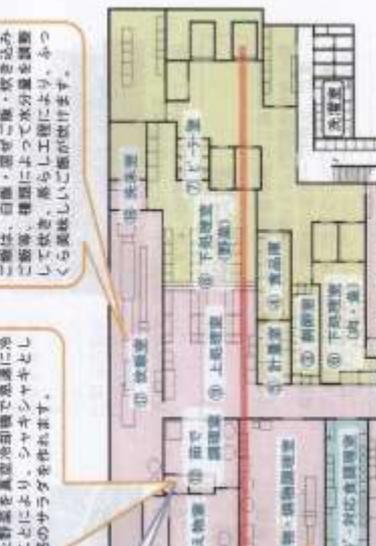
児童・生徒の食生活の向上を図るため、食生活の改善を図ります。

基本理念3 生き生きとした学校給食の提供

児童・生徒の食生活の向上を図るため、食生活の改善を図ります。

基本理念4 学校給食の発展的な提供

学校給食を安全・安心に提供するために、食料の発酵・発酵の活用を行います。



2階

安心・安全・衛生管理3

調理室に入る際には、靴を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、ホコリ等を落とすとして入室します。

【⑯ 配送前室】

コンテナを右向き配膳用のトラックへ積み込み、各学校へ配送します。



街づくり懇談会

「安全安心な

住みよい街づくり」

南街公民館では、市民が企画運営する講座を実施しています。
今年も「安全安心な住みよい街づくり」をテーマに皆さんの身近な事を知る機会を設けました。連続でも各回での参加も可能です。対象は18歳以上の方。多くの方々のご参加をお待ちしております。

回	期日	内容	講師等
①	10月17日	南街地域をはじめとした市内の昔とこれからの学ぶ	南街5丁目栄三自治会会長 東大和市商工会会長
②	10月24日	市内の農家さんの活動を知る	東大和市農業委員 女性農業者
③	11月7日	学校給食センター見学会 (試食会(有料)含む)	学校給食センター職員
④	11月21日	クリーン作戦 (参加者による地域の公園や道路等の清掃)	南街公民館職員 市民企画運営委員

- 時間 午前10時～正午(毎回金曜日)※内容により終了時間が変更することがあります。
 - 場所 南街公民館 202集会室
※3回目は学校給食センター、4回目は南街公民館周辺
 - 定員 各回30人
 - 持ち物 筆記用具
※クリーン作戦の際は汚れてもよい服装でお越しください(トンガ、軍手、ごみ袋は公民館で用意します)。
 - 申込み 10/16(木)まで 下記二次元コード、または南街公民館窓口、電話
- ※③学校給食センター見学会については公民館窓口での申込みとなります。申込時に試食代390円をお支払いください。
(キャンセル時には返金はできない場合があります。)



← お申し込みはこちらの
二次元コードから

