

6月に給食で朴葉寿司を食べましたね。  
 朴の葉はPTAの役員さんが集めて  
 給食センターへ届けました。知って  
 いましたか？  
 みんなの給食を毎日つくっている  
 給食センター。今回は、栄養教諭の白田  
 先生に案内してもらいました。

# 潜入！白川学校給食センター

## 安心・安全・おいしい給食のひみつ

平成25年度

朴葉寿司をつくるため...  
 朴葉寿司は岐阜の郷土食です。寿司  
 を包む朴葉は前日に虫をはらい、3回  
 水で洗って、塩素という薬品で消毒  
 をします。当日にはアルコールで  
 消毒もしますよ。

調理室は一方通行。料理のあともどりはありません。

調査・制作 黒川小学校PTA 保健給食委員会



栄養教諭 白田先生

給食は私が決めています。み  
 んなが満足するこんだてを考え  
 るのはとっても大変!!

ごはんを炊いています。

おみそ汁は1000人分を  
 大きなナベで一度に作  
 ります。お家のお風呂み  
 たいだね。

### 給食の運び方

黒川地区へは、温かいもの、冷  
 たいものをそのままの温度で食  
 べられるように、保温・保冷ので  
 きるトラックで運んでいるよ。



エプロンは作業ごとに  
 色がわかれているよ。

白川町では、保育園児から中学生まで  
 の給食をつくっているの、材料の  
 具は小さめに切っています。

材料を食べやすい大きさに加工しています。

給食をコンテナに積み込んでいます

大きなナベで煮ています

### 掃除も大切!

調理後は、トラックの中もキレイにしています。使っ  
 たものはすべて、ホースの中までも、塩素で消毒し  
 ます。食缶、食器の洗い物も大変なんだよ。

イラスト☆藤井千尋さん 久保海仁さん 岸教頭先生



青は後片付け専用

白は野菜を切るとき

ピンクは盛りつけに使います

アレルギーがある人には、  
 食品をいっしょにしない  
 ように、小さいコンロで別  
 に調理しています。

給食センターには肉や魚の専用冷蔵庫があるよ。肉や魚の  
 準備をした調理員さんは準備が終わると、着ていた白衣を全部、  
 新しいものに替えます。ぬいだ白衣はすぐに洗たくします。

油であげています。

調理の下ごしらえをしています。

7時 8時 9時 10時 11時 12時 1時 2時 3時 4時 5時

- 出勤(着替え・消毒)
- 打ち合わせ(連絡・予定確認)
- 調理
- 配送(遠い学校から出発)
- 昼食・翌日の打ち合わせ
- トラック帰着
- 片づけ・洗いのもの・洗浄
- 片づけ・そうじ・終業
- 明日の準備

私は子どもが大好きです。だから、子ど  
 もたちの思い出に残る給食にしたいと  
 思っています。未来ある子どものために  
 食べることは大切なんだよということを  
 給食を通して伝えていきたいです。



おいしい給食を残さず食べてね。

### 安心への努力

野菜は水で3回も洗うよ。念入りに手で洗います。  
 平成8年に0-157が問題になってから給食に生野  
 菜は出ないよ。フルーツも袋に入れて出てくるよね。

白川学校給食センターでは調理員さんが14名、栄養士さんが1名、運転手さんが4名が働いています。