

給食が届くまで

給食ってどんなふうになられているの？
給食センターってどんなところなの？
安全でおいしい給食はどのように作られ、
子どもたちの元へ届けられるのでしょうか。
その一部をお伝えします。

南あわじ市学校給食センター
所長、職員1人、栄養教諭2人、学校栄養職員1人、
調理員33人、運転手5人（シルバー人材センターより派遣）
南あわじ市沼島学校給食センター
栄養教諭1人、調理員2人
給食提供数 市内小学校15校、中学校5校、幼稚園2園
合計約3,800人分



炊きあがったご飯は
自動で混ぜられます



②炊飯

設定した量のお米と水が
容器に入ります



①下処理

食材の洗浄は丁寧に



③調理

茹でたての材料を機械で
一気に冷まします



熱が通っているかしっかりと測定



調理は分担して効率よく



大きなしゃもじで混ぜ混ぜ！
力仕事で大変な作業です



完成！



④運搬



小中学校や幼稚園に向けて出発



積み込みの準備中

今日の給食なんだろうな？ ～学校給食で地産地消～

園学校教育課 ☎ 43-5231

この匂いは、カレーかな？
四時間目になると教室まで漂ってくる給食の香り。
今も昔も学校給食は、子どもたちの楽しみの一つです。それぞれの世代にそれぞれの給食の思い出があるのではないのでしょうか。
今回、半年間にわたり学校や給食に関わる施設等に潜入取材しました。
給食の時間の教室からは、昔と変わらず、子どもたちのにぎやかな会話が聞こえてきました。
本号では、本市自慢の学校給食をお届けします。

取材メモ

子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、給食センターで働くみなさんの徹底した衛生管理は想像以上でした。「給食」にはたくさんの人の思いが詰まっているということに、あらためて気付かされました。
次ページからは地場食材の活用や、市内での食に関わる取り組みについて紹介します。