

# 食育だより



保護者向け

第1号 令和3年7月

あま市学校給食センター

## あま市学校給食センターを紹介します！

令和元年9月から新しい学校給食センターになりもうすぐ3年目を迎えようとしています。安全安心でおいしい給食を目指し、毎日約1万食の給食を提供しています。今回の食育だよりでは、どのように給食が作られているのかを簡単に紹介します。



あま市学校給食センター

あま市学校給食センターではあま市内の小学校12校、中学校5校、保育園9園の給食のおかずを作っています。主食や牛乳は愛知県学校給食会指定の委託加工工場から各学校に直接届けられます。

### 学校給食センターの紹介

#### ぜんしつ前室



帽子、マスク、白衣、エプロンに着替えて、白衣につけている糸くずなどを取り除き、身支度をします。

これは、エアシャワーといえます。丸いところから風が出てきて、ほこりを飛ばします。



#### したしよりしつ下処理室



球根皮むき機という機械でじゃがいもの皮をむきます。この後、手作業でじゃがいもの芽取りをし、料理に合わせた大きさに切ります。



野菜は、野菜洗浄機なども使い、土や砂、虫がついていないか確認しながら3回洗います。

#### うわしよりしつ上処理室



スライサーやフードカッター、さいの目切り機などの機械を使ってたくさんの野菜を切ります。

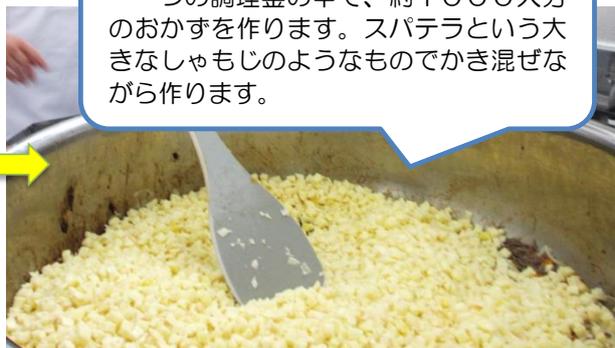
裏面へ

に た ちょうりしつ  
**煮炊き調理室**



この部屋では、おもに小学校・中学校の食缶のおかず（汁物や煮物など）を作ります。

一つの調理釜の中で、約1000人分のおかずを作ります。スパテラという大きなしゃもじのようなものでかき混ぜながら作ります。



あ や ちょうりしつ  
**揚げ焼き調理室**



ハンバーグをスチームコンベクションオーブンで焼きあげました。



揚げ物機や蒸し焼き調理ができるスチームコンベクションオーブンを使い調理します。

この他に、アレルギー調理室・園児用調理室・離乳食調理室などもあります。



あ ものしつ  
**和え物室**



給食に使用する野菜は和え物用の野菜もすべて加熱しています。

真空冷却器という機械です。加熱した野菜などを短時間で10度前後まで冷やすことができます。



釜で和えてから各クラスごとのバットに配ります。

しつ  
**コンテナ室**

各学校へ運ぶためのコンテナの中に、できあがった食缶やバットを詰め込み、トラックで運びます。



各学校へ出発します。

✂ きりとり ✂

日ごろの子どもの給食時の様子や学校給食に対するご意見や感想などお聞かせください。

※ この用紙をお子さん経由で担任の先生にお渡しください。その後は、担任の先生⇒給食主任の先生⇒給食センターまで送付してください。  
お手数をおかけしますが、ご協力よろしくお願ひします。



令和3年7月