学校給食だより

令和６年度　１学期号
鹿児島市立中央学校給食センター
鹿児島市立谷山学校給食センター

学校給食が届くまで

給食センターでは、「安全で衛生的な魅力あるおいしい学校給食の提供」を基本理念とし、毎日給食を作っています。給食がみなさんの学校に届くまで、どのように作られているかを紹介します！

献立作成

学校給食摂取基準に基づき、1日に必要な栄養量の1/3程度を目安に食品の組合せや、児童生徒の嗜好を考え作成します。

献立会議
①献立案の検討
②食材の選定
③衛生管理
④作業工程

所長、衛生管理責任者、栄養士、調理師、食材注文担当者等、給食作りに関わる人で検討します。

献立決定後、食材発注し、給食を作ります

身だしなみ

異物混入防止対策として帽子はフルフードタイプに変更しました。

食材の検収

発注した食材が納品されているか、品質、鮮度、異物混入等を確認します。

毎朝たくさんの食材が届きます。
1日に届く野菜の量は、
中央学校給食センターでは、約1,000kg
谷山学校給食センターでは、 約600kg

水質検査

作業開始前と作業中に水の安全性を確認し、記録します。

下処理

野菜は3槽あるシンクで、流水による3回洗いをします。

へたや皮などの不要な部分は、除きます。

切裁

にんじん、たまねぎなどの根菜類は機械を使ってカットします。

キャベツや小松菜などの葉物野菜や、豆腐類は包丁を使ってカットします。

調理

蒸し機

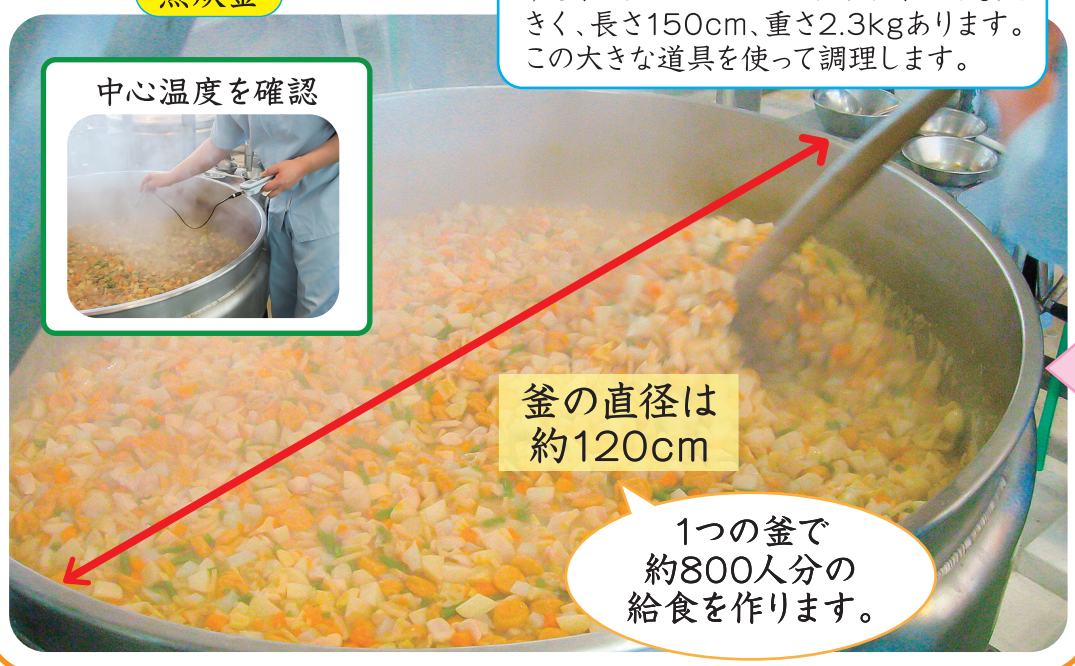
連続揚物機

コンベクションオーブン

スパテラ

釜で炒めたり、混ぜたりする際に使用する、ステンレスのスパテラは、とても大きく、長さ150cm、重さ2.3kgあります。この大きな道具を使って調理します。

煮炊釜



中心温度を確認

釜の直径は約120cm

1つの釜で約800人分の給食を作ります。

配缶

栄養士等が検食し、味や、食材の硬さ等を確認後、クラスごとに配缶します。

配送

中央学校給食センターは11台、谷山学校給食センターは3台の配送車で届けます。

いただきます

心を込めておいしい給食をお届けします。