

坂戸市の学校給食

- 全校自校給食、全て手作りの給食です。

機械等を使わず、野菜等は包丁で丁寧に切っています。
食べる時間に合わせてギリギリに仕上げているため、温かい
状態で食べることができます。

- 安全な食品を使用しています。

食材料はできるだけ国産を使用しています。野菜は地元の八百屋さんから吟味されたものが納品され、可能な時は坂戸市内の農家さんの野菜を使用することができます。

(今の時期はじゃがいも、たまねぎ、ねぎ、きゅうり、キャベツ、なすなど)

調味料も品質、味にこだわり、地元の弓削田醤油、塩は粗塩を使用しています。

肉も地元の肉屋さんから国産の肉が納品されています。

- だし類は天然のものからとっています。

和風のだしはかつお節、煮干し、だし昆布を煮だして使い、洋風のスープは鶏ガラからスープをとっています。

- 和・洋・中と変化に富んだ献立を実施しています。主食の米飯、パン、めんに合わせて献立を立てています。米飯は学校のお釜で炊く炊き込みご飯を月3回実施、その他は毛呂山の米飯工場から届きます。

冷凍食品は一切使わずに、フライの衣等も学校でつけ、ハンバーグ、蒸しパン、手作りゼリー等、給食室で1から手作りしています。



浅羽野中学校の調理室について

施設は昭和57年築と古いのですが、「学校給食衛生管理基準」を遵守した作業を行って、食中毒を起こさないよう、衛生管理には十分配慮しています。

- 野菜は流水で3回洗い、泥・虫などが混入しないようによく見て洗っています。
- サラダ、和え物なども、必ずゆでて火を通し、冷まして水をきってから手作りドレッシングで和えています。
- 調理時はしっかり加熱し、中心温度計で温度を確認してから仕上げています。
- 手洗いを徹底し、作業が変わるたびに手洗いをを行い、仕上げの作業時には必ず使い捨て手袋を使用しています。
- 調理員の作業を分担して、下処理を行う者、調理を行う者、仕上げた料理を運ぶ者等に分けることにより、食品への汚染や異物混入等が起こらないようにしています。
- 冷たいものは冷やした状態で出せるよう、冷蔵庫が完備されています。
- 食器等は丁寧に洗った後、熱風消毒保管庫に入れ、100℃で1時間、消毒・乾燥している為、安心・安全です。

給食室の様子



朝 7 時半頃から業者さんの納品が始まり、野菜の洗浄、皮むきなどを行います。野菜は全て 3 回以上流水で洗っています。泥や虫などがついていないか、よく確認しています。



野菜は機械を使わずに、包丁を使って手切りで行っています。料理に合わせて子ども達が食べやすいように大きさをそろえ、工夫して切っています。



トマトピラフには生のトマトを使います。完熟したトマトを八百屋さんが持ってきてくれたので、湯むきしてから 1 個 1 個つぶれないように、丁寧に角切りにしていきます。



トマトピラフの具を作ります。バターを釜に入れてベーコンを炒め始めます。肉・魚・卵等、生の動物性食材を扱う調理員は、1 人の担当者が行うようにし、他の場所を汚染させない、汚染を広げないように調理作業を進めていきます。



大きなヘラで炒めてよく火を通します。にんじん、たまねぎを入れ、さらに炒めています。



最後に生のトマトを入れて調味し、具を仕上げます。できあがった料理は全て温度を計っています。温かく仕上げたものは90℃以上に温度が上がっていることを確認します。この日のトマトピラフは、トマトを入れてから煮込まずに生のトマトの風味を生かす形で仕上げっていますが、カレーや煮物はよく煮込むようにして、料理に合わせておいしく仕上がるように調整しています。



ピラフの具の煮汁をザルに入れて取り出し、煮汁を入れた水に米を入れて炊きます。そのようにすることで、具の材料のうま味がごはんに移り、おいしく仕上がります。



ごはんが炊き上がったら具を上のにのせて20分間蒸らします。釜で炊くので長い時間過熱していると焦げてしまうため、加熱時間は短くし、火を止めた後に蒸らす時間が長めです。



しいらに塩・こしょう・酒の下味をつけ、小麦粉をまぶしてから油の中に入れて揚げています。粉つけは下処理室で行いフライヤーという揚げ釜で揚げます。フライのパン粉もこの場所で1個1個つけて手作りしています。



魚や肉を揚げた時も必ず温度を確認しています。厚みにばらつきがあるので、厚いものを中心に5個は温度を確認するようにしています。出来上がった魚をクラスの数分數え、きれいに並べています。



エスカベージュはマリネの一種でドレッシングに揚げた魚を漬込んで食べる料理です。給食ではドレッシングの中ににんじん・たまねぎ・セロリを入れています。食中毒防止のため、野菜を生で出すことはなく、全てゆでてから水で冷ましています。給食では野菜とドレッシングを和えたものを、教室で魚の上にかけて食べます。

以上のように、衛生管理には十分注意し、チームワークを大切に、作業を行っております。衛生管理の基本となる「手洗い」をこまめに、作業が変わることに行うこと、仕上げの作業時には必ず使い捨て手袋を着用、仕上げ用の黄色のエプロンをすることを徹底しています。

さらに給食開始時間ギリギリに作ることを徹底することは、食中毒のリスクをなくし、温かく美味しい給食に繋がっています。

今後も浅羽野中学校の生徒が毎日楽しみにしてくれる給食を目指します。

