

おいしく安全な給食のために ～給食室訪問～

松原小学校の給食はおいしいだけでなく、栄養・材料・食文化など、様々な工夫や願いがこめられた給食です。学校評価（児童アンケート）でも93%の児童が「松原小の給食はおいしく、給食の時間を楽しみにしている」と答えています。

そこで、皆様に給食室の様子を知っていただきたく、衛生面には十分な配慮をした上で、室内や調理員さんのお仕事を見学してきましたので紹介いたします。



【手洗い場】いくつもの洗浄液や器具を使い、手指の消毒が徹底されています



【朝礼】責任者を中心に、業務内容・時間・動きなど、共有を図っています。



【下処理室】材料の下処理を迅速かつ丁寧に行っています。担当者のエプロンはオレンジ色でした。



【調理室①】きんぴらごぼうの材料を素早くカットしています。ごぼうがたくさん並んでいました。



【調理室②】みそ汁に入れるじゃがいもを3回、丁寧に洗っていました。



【調理室③】油揚げやたくさんの玉ねぎを手際よく切っていました。



【調理室④】ハンバーグに使うお肉を丁寧にこねています。衛生面にも気を使って作業しています。



【調理室⑤】エプロンの色で作業を分けています。特に生ものを扱う担当や作業場所はきちんと分けられています。



【調理室⑥】様々な調味料等が、使用する料理ごとに分けられています。



【調理室⑦】調理員の皆さんはとてもチームワークよく作業しています。



【保管庫①】洗われた食缶類は、さらに熱で消毒され、保管されています。



【保管庫②】食器類もしっかり消毒されています。保管庫もぴかぴかです。



【炊飯器】今まで見たことのないBOX型の炊飯器。学年ごとに分けられ、分量も記されていました。



【洗淨室】食器や食缶を洗う場所です。手洗いと大型の食洗機で徹底的にきれいにします。



【ワゴン室】各教室へ運ぶワゴンが並んでいました。表面を何度も消毒してから食缶などを並べて運びます。



【おいしい給食】3月5日（火）のメニューは照り焼き豆腐ハンバーグ、きんぴらごぼう、じゃがいもの味噌汁、ご飯、牛乳でした。

服装や消毒はもちろん、作業工程、動線、担当者など、何より衛生面・安全面に細心の注意を払って給食をつくっています。この日の調理員さんは8名でしたが、声の掛け合い、作業の受け渡しなどチームワークのよさも感じました。「安全でおいしい給食を届けたい」という調理員さんの思いを肌で感じる機会となり、松原っ子にはもりもり食べて、元気な体をつくるとともに、色々な人の思いがこもった給食であることを伝えていきたいと思いました。