

9月給食たより

令和 4年 9月 1日
東久留米市立第二小学校
校 長 澤井 康郎
栄養士 野口 光代



めざまし スイッチ 朝ごはん

毎年9月は「めざまし スイッチ 朝ごはん月間」です。生活リズムがくずれると、体調がすぐれず、元気に学校生活をおくることができなくなります。しっかり睡眠をとり、朝ごはんを食べることが生活を整える秘訣です。朝日を浴びて体を目覚めさせ、朝食を食べて1日を元気にスタートさせましょう。

給食棟の改修工事が行われています。

昭和38年に完成した第二小学校の給食施設は、防火や耐震など、その都度修繕を行っていましたが、老朽化のため、安全に調理を行えるように施設を全面的に改修しています。7月の給食終了後、すみやかに工事に移行するため、大掛かりな引っ越しを行いました。



第二小学校の給食を作っている回転釜や炊飯器、オープンや野菜・果物を洗うシンク、食器具類を入れる保管庫、冷蔵庫、冷凍庫など全てを給食室から運び出しました。



運び出した大型備品は改修工事中、栃木県の倉庫で保管されています。

給食室の中の物が全て搬出されました。

改修中の給食のイメージ

給食セットを入れる袋

おぼんの代わりに
ランチョンマット

持参した、はし・
スプーン



おかずはケースに盛り付けられた状態で配送されます。

持参した容器にご飯を盛り付けます。ご飯は保温食缶で配送され、容器に教室で配膳します。

給食棟の改修工事中の給食を作る調理場を紹介します。

東久留米市の中学校のスクールランチを作っている東村山にあるハーベストネクスト多摩第二工場からおかずが、ご飯が武蔵村山の調理場から運ばれます。



市役所から車で30分位のところにある3階建ての調理場です。



出来上がった料理を冷却機に入れています。20～30分かけて、約20度以下まで冷やしています。

安全・安心な給食提供のために

温かい主食と冷たい副菜が1つの容器に入ると食材が傷んでしまう恐れがあるので、おかずは衛生管理基準にもとづき、真空冷却器を使い冷却します。おうちで、お弁当を作る時、あら熱を冷ましてから盛り付けるのと同じように、機械を使って食中毒を予防する温度帯まで冷やしています。ごはんは、調理から保温機能のある食缶で温度管理を行い配送されます。調理場へは市役所の中学校給食担当の栄養士が毎日通い、衛生管理や調理工程、味付けなど細かくチェックしています。



クラスごとにコンテナにセットし、トラックで配送します。給食時間に遅れないように、安全運転で届けてくれます。



動くレーンの上に乗ったおかずケースに1人分の量と献立の材料が全て入るように、ていねいに盛り付けます。

