



1 食材搬入…痛んでいないか、食材以外のものが混ざっていないか一つひとつ検品します。



2 調理中…一釜で1,000食分を作ります。味が均一になるように注意します。



3 配送前…行先ごとに分けられたコンテナが並びます。扉の向こうでは配送車が待機中。



4 保管…返ってきた容器などを洗浄し、翌日使いやすいようにコンテナに並べて消毒保管します。

7:30	食材搬入
8:00	調理
11:00	学校へ配送 調理器具洗浄
13:30	学校から回収 食器食缶洗浄 片づけ・掃除
16:00	ミーティングなど
16:45	



給食センターの一日



おいしいね♪
学校給食

省エネ
太陽光・太陽熱パネルで電力の一部や温水を作り、活用しています。

アレルギー対応
アレルギー対応の専用調理室を完備しています。



食材
米は香南市産。その他のものもできる限り地元のものを使用するようにしています。



衛生は徹底的に
食物を扱う際にもっとも気をつけるのは衛生面。食器・調理器具はもちろん、調理に関わるすべてのスタッフの健康や衛生管理が重要です。
調理室へは、手を2回洗い、エアershowerを通して入室します。汚染を防ぐため、調理室から下処理室へは戻らないなど、一方通行の場所も。また、床を常に乾いた状態に保つドライシステムを導入。落ちた食材などもすぐ拾うようにして床から汚染が広がらないようにしています。



野市、香我美、夜須の給食センターを統合し、昨年9月から提供が始まった「こうなん学校給食センター」(野市町本村)。
それぞれの地域の幼稚園、小学校、中学校の計13施設へ、毎日約3,200食を調理して届けています。
給食といえば、子どもたちの毎日の大きな楽しみのひとつ。喜んでもらえるよう美味しいことはもちろん、育ちざかりの体に合ったバランスのとれた献立作りが大切です。
調理の際は、最新の設備を活かしながら、子どもたちの笑顔を思い浮かべ、スタッフ一同話し合いながら、より良い給食を届けるよう毎日奮闘しています。
「こうなん学校給食センター」はどんな施設で、どのように調理がされているのでしょうか。保護者でなくても気になる人も多いはず。一緒に施設をのぞいてみましょう。

こうなん学校給食センターを大公開!



【こうなん学校給食センター】
職員数…事務局…2名
栄養教諭…2名
調理員…29名

【配給先】
幼稚園 4園
小学校 6校
中学校 3校
1日の配食数 約3,200食



香南市の皆さんへ

この施設設備を活かして、地域の食材も活用し、メニューの幅も広げたいと思います。
皆さんに喜んでもらえる、安全でおいしく魅力的な給食を提供できるように頑張ります!

献立、栄養バランス
そして、食育

毎日子どもたちがおいしく食べている献立を決めているのは栄養教諭です。一食ごとの栄養バランスを考え、献立を考えます。調理員と一緒に調理をしながら、味付け、調理方法、衛生面にも目を光らせるまさに「食のエキスパート」。
また、毎日給食の時間に合わせて各学校を巡り、子どもたちに栄養のことや、食事の大切さを直に伝えています。