

給食センターだより ④

令和4年9月

長野原町立学校給食センター

TEL : 0279-82-2853

FAX : 0279-82-2824

「給食センターの夏休みは？」

子供たちは夏休みなので給食を作ることはありません。当然、通常より仕事量は減りますので、パート職員は休みおよび午前だけの作業ですが、責任ある1日職員は、毎日出勤して仕事をしていました。夏休みの期間中だからこその仕事はあるものです。昔、近所のおばちゃんに「給食センターかい、じゃ休みが長くていいね」と言われたことがありますが、そんなことはありません。普段できない箇所の清掃や、研修会など夏休み期間中もみんな頑張っていました。

★徹底的にきれいにしました!!

毎日の清掃では手が回らない箇所まできれいにしました。機械類を分解して洗ったり、脚立を使って高い箇所まで洗いました。けっこう大変なのが、食缶などに学校名や学年名をペンキで書く作業のようでした。その他にも床や側溝なども強力な洗剤で洗ってきれいになりました。



洗浄機のコンベアを分解して洗っています。組み立てはできるの？心配になりました。



脚立に登って清掃しています。落ちないように気をつけてくださいね。



トレーの角の汚れが、なかなか落ちません。この機会に磨いてきていきました。



食缶などに、学校名を書いていきます。慣れですね。最後に書いたものが一番上手です。

★衛生的な知識も身につけます!!

現在の学校給食には、調理技術はもちろん、衛生的な知識が求められています。一番あぶないのが調理は進んで行こうが、衛生的な知識がないことです。研修会などを通して「やらなければいけないこと」「やってはいけないこと」が身につけていきます（もちろん毎日の作業で、必要に応じて衛生指導は行っています）。そのことが、安全な給食につながると考えています。



(オンラインで2日間行いました。最後は問題集や感想を書いて終わりました。)

★箸を上手に使えたらカッコイイ!!

前回のセンターだよりで「長野原町の子供は箸を上手に使え」と載せました。そこで「保護者の方も協力してください」と言いましたが、実は大人でも上手に使えない人が多くいます。ある大学の調査によると正しく使える人は、4割以下だそうです。また大人が改善しようとしても子供より大変です。それはストレスと、へんでもそれなりに使えて食生活が送れているからです。この機会に、お子さんと一緒に「箸の正しい使い方」を確認してみてください。



上の図が、正しい箸の使い方です。上の箸は、指3本でエンピツを持つようにして、この上の箸を上下させて動かします。下の箸は、右図のポイント、親指と薬指の側面で持ち、下の箸は動かしません。箸は☆印のように間を開けないと、うまく動かすことができません。カチッという形が二等辺三角形のようになると、見た目にも美しい箸の使い方になります。

「ポイント」

赤丸：親指の付け根と薬指の側面で固定する。安定しない場合、最初は左手で下をおさえて上の箸を上下して、カチッさせてみましょう。

「家での練習方法」

食べる前、5分間だけ図のように練習しましょう。その後の食事は、食べやすい持ち方で食べてください。食事にストレスがかかると断念してしまいます。「いつの間」に持っている」がベストです。



「給食センターは、熱(暑)いです!!」

給食センターは、毎日熱い気持ちで給食を作っています。しかし「今年も暑い...」。長野原町のセンターは、気候的には良いほうだと思いますが、給食センターは、冬は寒く、夏は暑いという職場です。蒸気や火力の熱、身支度をキチンとしているため、服の下は汗びっしょり、真赤な顔で仕事をしています。「父ちゃん母ちゃんは、頑張ってるんだよ」と知ってほしいので今回紹介します。

★給食センターで汗を多くかく理由?

まずは、身支度が暑いです。衛生第一の結果、髪の毛一本も出ない容姿で1年中この身支度は変わりません。また調理では、蒸気が出る作業や火力による作業が多くあります。その結果「給食センターは暑い」ということになり、当然汗を多くかきます。(調理員のみならず、倒れる前に申し出ましょう。)



帽子は、頭巾タイプで、服の中まで入っています。肌が見えるのは、目と手だけです。



蒸気釜ですので、その熱。そして調理の過程で沸騰した大量の蒸気がでます。



油で揚げている作業です。その他にも焼いたり、蒸したりする作業もあります。



午後の洗浄作業。実はここが最も過酷な場です。大量のお湯を使い、蒸し風呂状態です。

★県教委による巡回指導がありました!!

県教委は私たちと一心同体の関係です。食中毒等の事故を未然に防ぐため、改善するべきことを指摘していただき、給食センターの安全性をより高めるために来ている指導です。毎日同じ職場で、当たり前のようにしていると、気が付かないこともあります。これを良い機会にしてより安全な給食センターにしていきたいと思います。



調理台の下など見るとところに、洗剤を置いてはダメ。食品の近くには置かないというところで、場所を変えました。



よく見る手洗いの液体石鹸ですが、石鹸が出るところに細菌がつくおそれがあるのでダメ。自動式に変更予定です。



消毒用の次亜塩素酸ソーダは、透明な容器ではダメ。殺菌力が弱ってしまうため、黒ビニールで覆うようにしました。



学校の給食当番の健康記録簿について、集団ではなく、各個人の記録が残るように指摘されました。学校の負担が増えています。様式を変更する予定です。

(*悪いことばかりではありません。作業工程や動線、衛生面など、ほとんどは「良い」と褒めていただいています。)

★小学校の給食訪問を行いました!! ~栄養士による食の指導~

コロナ禍の影響で、久しぶりに3小学校全クラスの「給食訪問」を行いました。内容は学年に合った題材の指導と、箸の持ち方の指導です。どの学校の子供たちもフレンドリーで、私の話をよく聞いてくれていました。もちろん、どのクラスもよく食べて楽しい給食時間でした。



みんなとした約束。嫌いな食品も一口は必ず食べよう。全く食べないのは違反です。望ましい食習慣のため頑張ってください。ところでOO小学校は低学年から、しっかり箸が持てますね。みなさんも美しく、箸を持てるようになってください。(食事の所作の基本です。お家の人も協力、お願いします)

給食センターだより ②

令和4年6月

長野原町立学校給食センター

TEL : 0279-82-2853

FAX : 0279-82-2824

「食品の価格高騰、給食の現状です!!」

ここにきて、食品の値上げラッシュがすごい勢いできています。外食をしても、金額が「お～!!」という感じですね。今までは経営努力とっていましたが、「もう、無理!!」な状況です。今回はウクライナ情勢の影響とあいまって、さすがに経営努力だけでは限界まできています。学校給食も同じです。よく言われる「さみしい給食」になってしまうのでしょうか? 「だってお金が…」。しかし町でも心配してくれています。給食センターでもその点のことを考えていきたいと思っています。

★4月の給食費はどうだったかな?

4月8日から4月28日までの給食、4月は15回の給食を提供しました。今年は金額が厳しくなることは予想していたので、昨年度より金額を締めた献立にしました。デザートなどは最低限度にしたり、単価の高いものは、避けるようにしました。昨年度でしたら、おそらくトントンだったと思いますが、ふたを開けると…「赤字」でした。業者から値上げの報告がくる度に、予測はしていましたが、これで12万円の赤字? さて今年はどうなるのだろう? そんな心配な気持ちになりました。



ご飯やパン、中にはお祝い給食や混ぜごはんや麺の献立もありました。数回デザートも付きました。

予算金額	1,982,250円
支出金額	2,103,472円
確定差額	-121,222円

(4月8日給食開始から4月28日までの給食です。豪華ではありませんが、この程度の給食が出せればと思っていたのですが。)

★行事食「端午の節句」は大赤字!!

- (柏もち) 1個: 50円
- (もみ漬け) 1人分: 18円
- (にしんの甘露煮) 小学校: 75円



- (竹の子ごはん) 1人分: 68円
- (豚汁) 1人分: 54円
- (牛乳) 1本: 51円

1食当たりの単価	
こども園	297円 (消費税込み)
小学校	336円 (//)
中学校	396円 (//)

上の金額が、「行事食」の献立にかかった金額になります。また実際金額は、これに消費税がかかります。一方、下の金額が予算上の1食にかけられる金額です。

予算上の1食当りの単価		
こども園	235円	小学校: 265円 中学校: 310円

よく業界では、油と小麦粉が値上がりすると、すべての食材が上がると言われています。数年前から、魚介類の不漁も続いています。豚肉は豚コレラ、鶏肉は鳥インフルなど。悪い条件ばかりです。後は天候がよく野菜の価格が落ち着いてくれることを祈るばかりです。

★カレーライス価格の優等生のはずが?



(麦ごはん) 小学校: 28円	(ブロッコリーサラダ) 小学校: 34円
(ポークカレー) 小学校: 111円	(オレンジ) 1人分: 20円
(福神漬け) 小学校: 14円	1食当たりの単価
(牛乳) 1本: 51円	こども園: 265円(込)
	小学校: 280円(込)
	中学校: 314円(込)

カレーは、金額の上では、安く人気メニュー、給食にとっては優等生のはずでした。しかし昨年と同様、じゃが芋などが高値で、価格の優等生ではなくなっていました。これらが価格高騰の現状です。

給食センターだより ①

令和4年4月

長野原町立学校給食センター

TEL : 0279-82-2853

FAX : 0279-82-2824

「本年度もよろしくお願ひします」

本年度の給食も無事にスタートがきれました。昨年度はコロナの影響で大きな休みもなく、給食を作れることを幸せに感じました。あとは以前のように子供たちみんなが会話をしながら、楽しく食べられる日があることを願うばかりです。しかしまだ気が抜けない状況です。本年度も給食をたくさん食べて勉強、運動に頑張ってもらいたいと思います。給食センターでも異動等でシステムも変わりますが、子供たちのため給食を頑張ってますので、本年度もよろしくお願ひします。

★調理員のシステムが変わりました!!

本年度より、調理部門の馬淵商事も本社の人件異動や、退職者等で体制が変わりました。パートさんを4名採用し社員の指導の下、シフト制を実施して、必要な調理員数が確保できるような体制になりました。正直4月は大変なこともありましたが、学校・園に迷惑かけることなくスタートがきれたと思います。何せ給食センターには、今まで築き上げてきたノウハウがあります。今後も給食センター一丸で成長していきたいと考えています。



春休み中に大掃除をしました。日頃、手の届かない箇所までできていきました。衛生管理もきちんとしています。



集合写真なのに、マスクで顔が分からん!! (掃除中だったので、許してください) 人事関係ですが、長く勤めてくれた篠原さんが退職され、昨年度まで調理長だった新井さんは、神奈川に異動。新調理長に、副だった氏家さんが就任。また副調理長には、丸山さんがなります。2人の指導のもと一致団結で仕事にあたります。

★値上げの嵐が止まらない!!

(ライチゼリー)

(アセロラゼリー)

(ぶどうゼリー)



36円⇒47円



46円⇒53円



40円⇒50円

マスコミの報道で流れていますが、物価の上昇が止まりません。食品にしても値上げのお知らせが毎日のように届きます。左のデザートは、比較的安価で給食でも使いやすいものです(4月から値上げ)。油については一斗缶で、2,000円⇒2,200円⇒昨年4月3,500円⇒昨年秋5,600円⇒今年4月7,900円です。ちなみに油と小麦粉が上がると、すべてのものが値上がる傾向にあるようです。

★新入生も給食しっかり食べてます!!

毎年のことですが、新入生(〇〇小学校1年生)は愛おしいものです。給食当番さんは、先生に教えてもらいながら、一生懸命に配膳をしていました。またコロナ禍なので声をださないで、心の中で「いただきます」を言っていました。食事中も静かに行儀よく食べていました。早く笑い声が聞かれる給食になりますように。



給食当番さん、身支度もきちんとしていますね。人のため、衛生に十分気を配って行いましょう。



「いただきます」の挨拶。手を合わせて心も中で暗えています。食べ物や調理や作物を作ってくれた人に感謝しましょう。



みなさん行儀良く、静かに食べています。給食センターとしては、ここまで指導してくださる先生方に感謝です。