



意外と知られていない松原の魅力を阪南大学国際コミュニケーション学部神尾ゼミの皆さんと探索・お伝えする「松原ええとこ発見隊」。

今回は、「松原市立学校給食センター」取材しました。

安心・安全な給食のために

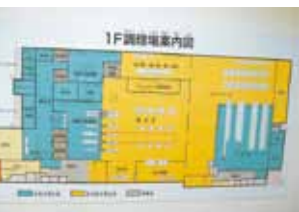
〈坂野学校給食センター所長（以下S）〉この給食センターは、平成24年3月に完成、翌4月から市立の小学校全15校の児童が食べる給食を作っており、特に衛生管理面が充実した施設となっています。例えば、調理室は大きく汚染作業区域と非汚染作業区域に区分されています。

〈ええとこ発見隊（以下E）〉汚染？〈S〉汚染と言つ言葉を使っています。が心配はいらないですよ。

外部から運ばれて来た食材を洗浄する汚染作業区域、十分に洗浄された食材を調理する非汚染作業区域、という名前を付けています。

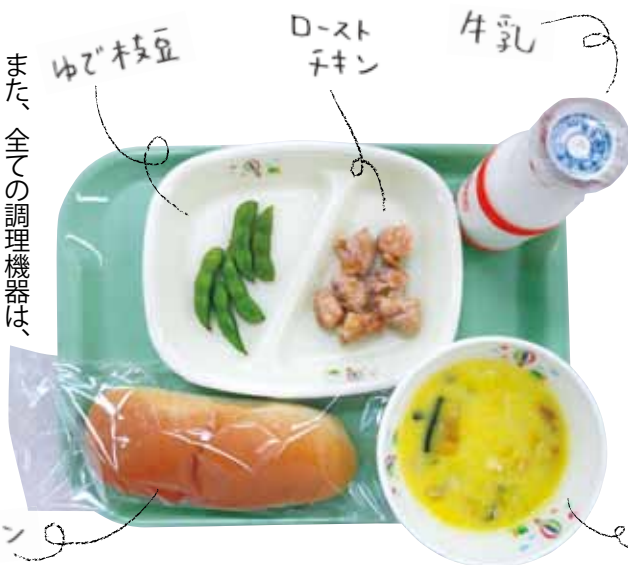
汚染作業区域といつても、汚れている区域と言つ意味ではなく、清潔な服や帽子、マスクを着用し、手を十分に消毒しなければ、入ることができません。

月2回の検便検査も必要ですし、とても



レベルの高い中の話なんです。そして非汚染作業区域は更に高い衛生管理が求められています。

2つの区域はガラスや壁で仕切られ、人は自由に移動できません。作業区域間を移動する時は、一度準備室に出て、エアシャワーを浴びたり、改めて手を洗ったりする必要があります。



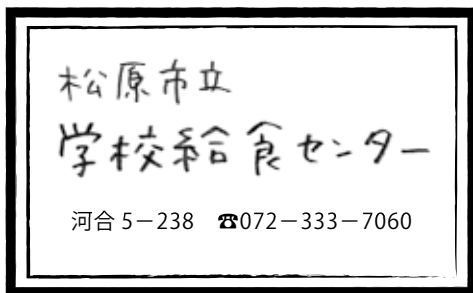
また、全ての調理機器は、床に水がこぼれないような仕組みになっています。これは水溜りができて菌が繁殖することを防ぐためです。

衛生管理のポイントには食材の流れ方にもあります。食材は、搬入され調理され、配送口でトラックに積み込まれるまで、調理室内を一方通行で進みます。食材同士が調理過程で接触し

ないように、逆行したり食材の動線が交差することはありません。

〈E〉給食を作るにあたって何か工夫はありますか？

〈S〉毎日の給食は、栄養士が栄養バランスや摂取カロリーを踏まえて献立を考え、それを調理員が心を込めて調理しています。子どもたちに



好き嫌いなく美味しく食べてもらえるよう、給食には小さな工夫が詰まっています。

量が違うのでは？

〈S〉クラス内では、たくさん食べる子やそうでない子もいます。

クラスの人数分を



食缶に入れて学校に届けるので盛り付ける量の調整やおかわりもできます。

〈E〉温かいものを提供するためはどうされていますか？

〈S〉調理した給食は、子どもたちの口に入るまでを2時間以内になるようにしています。

その間は保温食缶で、温度が保たれるようになっています。

給食のびっくり！

実際使われている道具を見学するええとこ発見隊。想像以上の大きさにびっくり！！

〈S〉ここには大きい釜が全部で12個あります。1番大きい釜は、子どもたちが約20人入れる程の大きさです。

〈E〉1日何食の給食が作られているのですか？

〈S〉6400食です。それだけの子どもたちが、安心して給食を食べられるよう、日々努力しています。

この後、この日の小学校給食を試食し、日々の食生活を改め直したええとこ発見隊。

皆さんも、食の安全について考えてみませんか？

