

食育だより

光市立学校給食センター

tel 0833-72-0050

平成26年9月

長い夏休みが終わりました。夏バテをせずに元気に過ごせましたか？
今月から、光井地区に新しくできた『光市立学校給食センター』が稼働を始めました。新しい学校給食センターでは、全国の学校給食センターでも珍しい「パンを生地から作って焼く」などの試みを導入しています。今回は、新しい学校給食センターの紹介をします。



新センター外観です。

見学ホールから見た
施設の状況です。



約4,300食の給食を作り、光市内16校の市立小中学校に届けます。

こんな機器を使用して給食を作ります。



炊飯器

ご飯を炊きます。

真空冷却機

野菜などを加熱後、短時間で冷ます機械です。
この機械を導入することで「和え物」や「サラダ」ができます。



スチームコンベクション オーブン

魚やハンバーグを焼いたり、蒸気を使って
蒸し料理を作ることができます。



製パン室



成形して並べます。

オーブンの中は



こんな感じです。

※裏面もご覧ください。

たいおうしょ

光市立学校給食センターではこんな給食を提供します。

基本の配膳

ふりかけ・ジャム・果物・デザートなど

ご飯やパンに添加する物や季節にあった果物、デザートなどを取り入れます。

おかずなど

炒め物、揚げ物、茹で物、
和え物、蒸し物などを入れます。

おかずなど

煮物、炒め物、汁物などを入れます。

ごはん・パン

米は光市産を使用し、麦を
10%混ぜた麦ごはんを基本
としています。

パンは県産小麦粉90%、米
粉10%を使用して作ります。

地元産の食材を多く使用した
「地産給食」や年間計画に
基づいた「行事食」なども
取り入れます。

はし

成長に合わせて
小学1年～4年：18cm
小学5年～中学生：19.5cm
の2種類の長さになっています。

配送車

「あじさい」
「かがやき」
「わかあゆ」
「そよかぜ」

の4台の配送車で給食を届けます。
配送車の愛称は、市内の4年生から
募集しました。トラックの名前をぜひ
覚えてください。



アレルギー対応食を始めます！

最近、子どもたちの食物アレルギーが増加しています。
学校給食センターでは、材料から作る卵と乳の料理の除去食を提供します。



釜で調理している途中、卵・乳を含む食材を入れる前に専用のスタッフが料理を取り出します。

アレルギー室で、専用のスタッフがアレルギー除去食を作ります。



釜から取り出した料理に味付け等をし、個人専用のランチジャーへ移します。



個人専用のランチジャーに1人分を入れて、届けます。

食物アレルギー対応食専用の食器です。中がクローバー柄になっていて、他の児童生徒の食器と見分けがつくようにしています。



詳細献立表を配布します！！

今月から、食物アレルギーのある方に対応するため、毎月「詳細献立表」というのを作成します。これは、各学校へ配布していますので、ご希望の方は各学校にお申し出ください。

小中学生、一人あたりの分量が分かります。

どのような原材料が配合されているかが分かる「原材料配合表」を載せています。この右の欄には、アレルゲン（特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの20品目）を載せています。

平成26年9月1日学校給食献立予定表

献立名	配合量	食品名	1人あたり標準量(食料費)円	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さばのみそ煮	①	さばのみそ煮	50.00	70.00
切干しだいこんとツナのごま炒め		まぐろ油漬	10.00	13.00
		切干しだいこん	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		にんじん	5.00	6.50
		三温糖	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	1.80	2.34
		みりん	0.20	0.26
		ごま	2.00	2.60
	③	サラダ油	0.50	0.65
		鶏肉	5.00	6.50
すまし汁	④	油揚げ	4.00	5.20
	⑤	木綿豆腐	40.00	52.00
		にんじん	10.00	13.00
		えのきたけ	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
		削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.35	0.46
りんごゼリー	⑥	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	⑦	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑧	りんごゼリー	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さばのみそ煮	
原材料	アレルゲン
さば	さば
でん粉	大豆
水	
みそ	
砂糖	
発酵調味料	

② こいくちしょうゆ	
原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草 ステビア)	
ビタミンB1	

③ サラダ油	
原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

④ 油揚げ	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
なたね油	
硫酸カルシウム	
塩化マグネシウム	
食品素材	

⑤ 木綿豆腐	
原材料	アレルゲン
大豆	大豆
硫酸カルシウム	
塩化マグネシウム	
食品素材	

⑥ うすくちしょうゆ	
原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草 ステビア)	

⑦ りんごゼリー	
原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖・ぶどう糖蜜・液糖	
砂糖	
りんご果汁(濃縮還元)	
水溶性食物繊維	
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
乳酸カルシウム	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンC	
クエン酸・ナトリウム	

※ご不明な点がございましたら、学校給食センターに、お問い合わせください

※ご不明な点がございましたら、学校給食センターに、お問い合わせください

※食物アレルギー対応食の申請については、随時受け付けております。
ご希望の方は各学校にお申し出ください。