

テーマ別給食の実施

上三川町では、いろいろなテーマにちなんだ給食を提供しています。前年度実施した一例を紹介します。

○世界味めぐり

ALT (外国語指導助手) の先生からお聞きした、各国のおすすめ料理を給食で再現しました。こちらの料理はその一例で、オーストラリアの「チキンバルミジャーノ」です。



- ごはん
- 牛乳
- チキンバルミジャーノ
- イタリアンサラダ
- コーンチャウダー



○お話し給食

学校司書のみなさんとコラボしたもので、本の中に出てくるメニューを実際に作り提供しました。こちらはその一例で、新海誠監督の映画「天気の子」に出てきた「ばりばり食感のチキンサラダ」と「中華スープ」です。



- ごはん
- 牛乳
- ハンバーグケチャップソース
- ばりばり食感のチキンサラダ
- 中華スープ



○リクエスト給食

各学校でテーマを考え、メニューを決め、それを給食に反映させたものになります。こちらはその一例で、テーマは「栄養たっぷり給食!」です。



- いろいろ米入りごはん
- 牛乳
- ヤンニョムチキン
- 野菜ソテー
- コンソメスープ
- りんご



▶問い合わせ先=給食センター ☎ 65 1670

上三川町立 学校給食センター について

上三川町の学校給食は昭和33年に始まり、小学校7校・中学校3校による単独方式の調理場にて行ってきました。

その後、施設の老朽化と衛生管理面の改善を図ることを目的とし、平成11年より新たな給食センター設置に向けた準備をすすめ、平成14年3月に、子供たちに安全でおいしい給食を提供する地域の環境にも配慮した学校給食センターが完成しました。



施設の主な特徴

○オール電化方式の導入

衛生管理の一環として、調理室の温度管理を容易にするため、厨房機器の排熱が無い電化厨房を導入しました。オール電化のメリットは、ガスや蒸気に比べて空気が汚れない、熱効率が良い、安全性が高い、メンテナンス(維持管理)が容易に行えるといったことが挙げられます。さらに、周囲への環境にも配慮がなされた施設になります。



○ドライシステム導入

湿度が低いため、細菌等の繁殖が少なく、衛生的な環境を維持できるドライシステムを採用しています。側溝を極力少なくし、衛生区画別に器具洗浄室を設け、水の拡散を最小限に抑える構造となっています。



給食センターの取り組み

学校給食で最も大切な「安全・安心」を守る

給食センターでは、国が定めた「学校給食衛生管理基準」に基づく厳しい衛生管理のもと、日々の業務にあたっています。

(衛生管理の例)

- 調理工程ごとに作業区分を部屋で分ける。
- 野菜類などは別々のシンクで3回洗う。
- 食品の中心部が75℃(ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃)を1分以上上保つように加熱調理する。

