



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

R6 VERSION1

今年度も給食センターをよろしくお願ひします!

郡山市には、給食センターが2か所あり、それぞれ中学校11校、合わせて22校分の給食を提供しています。今回は、4月ということで、給食センターで働いている人の紹介や、給食センターの様子をお届けします。



給食センターで働いている人を紹介します!

調理員

給食づくりを担当しています。野菜を洗って切るところから始まり、炒める、焼く、煮るなど、全ての調理を行います。出来上がった料理を食缶に詰めて、配送員に渡すまでが仕事です。午後には、食器等の洗浄作業も行います。



配送員

給食や食器をトラックに積み込んで、学校に届けことが仕事です。雨の日も雪の日も、学校に時間通りに給食を届けるために奮闘しています。給食後には、トラックに食器を積んで給食センターまで運んでくれます。



栄養士・事務職員

栄養士は、献立作成や、給食が安全に美味しく作られているかを管理することが仕事です。事務職員は、給食センターにある備品の管理や、給食の食材の発注などを行っています。



野菜の下処理の様子をお届けします



4月某日。今日はどんな野菜が届いたかな?

長ネギ



ネギは緑の葉を落として、傷んだ表面をむきます。

ピーマン



ピーマンは種を取って、よく洗浄します。種が残らないように洗うのが大変!

にんじん



人参はヘタを落として、1本ずつ皮をむきます。50kg使用すると、人参は約200本!

大根



大根は、葉を落としてから、1本ずつ皮をむきます。1本約2kgと重いので、皮を剥くのも大変!

野菜・果物は流水で3回以上洗います。



給食で使用する野菜や果物は、流水で3回以上洗浄してから調理します。洗浄する時に、枯れ葉や傷んだ野菜がないか、確認する作業も同時に行います。

調理員さんへ質問!

野菜の洗浄をする時に、気を付けている、または意識していることはありますか?

常に、枯葉や虫、傷みがないか注意しながら作業しています。

野菜の洗浄で、ここが大変!またはここが難しい!と感じることはありますか?

キャベツや白菜などは、切ってみてはじめて傷んでいることが分かることも多いです。また、ほうれん草などの葉物野菜が1束ずつ袋に入っていると、袋が破けて混入しないように注意して作業しなければならないので、とても神経を使います。

今まで扱った野菜で1番大変だった野菜は何ですか。その理由も教えてください。

和え物に使用する野菜は、茹でて冷ます時間を考慮して、急いで洗浄しなければいけません。4月の献立でも使用した茎立ち菜など、葉物野菜はとくに大変です。