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

R7.VERSION3

給食センターで働く栄養士、栄養教諭の仕事に密着！

給食センター、第二給食センターでは各 2 名、合計 4 名の栄養士、栄養教諭が美味しい給食を学校へ届けるために働いています。今回の潜入では、給食センターで働く栄養士、栄養教諭の 1 日の仕事をご紹介します！

7:40～検収

出勤して白衣に着替えたら、検収作業から 1 日の仕事がスタートします！
調理員さんと一緒に、納品される食材の品質、温度、個数などをチェックします。

9：00～調理管理

調理室に入り、衛生状況のチェックや調理が順調に進んでいるか、完成した給食の味を確認します。
決められた時間内に給食を提供できるよう、調理員さんへの指示やサポートを行っています。

11：00～献立会議

給食づくりが終わると、代表の調理員さんたちと今日の反省や明日の給食についての打ち合わせを行います。
調理時のポイントをしっかり伝え、当日の給食づくりがスムーズに進むようにします。

午後～事務作業

午後からは事務作業がメイン。献立作成はもちろん、各種おたよりの作成、食材の選定、発注の確認、残菜量のチェックなどやることは毎日たくさん！
4 人の栄養士で手分けして作業をしています。

献立作成時のポイント

① **栄養価**
私たちの仕事の真骨頂！
特に成長期に不可欠なたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類などがしっかり摂取できるよう献立を考えます。

② **行事食**
季節感を給食でも感じてもらえるよう、端午の節句やクリスマスなど様々な行事食を行っています。

③ **お金のやりくり**
給食に使えるお金には上限があります。
限られた金額の中で、美味しく栄養満点の献立を立てるのが栄養士の腕の見せ所です！

その他の業務

5 月～7 月にかけて、学校訪問で皆さんの学校におじゃまさせていただきました！学校訪問では、配膳室の衛生状況の確認をはじめ、給食配膳時の見学や校内放送などをさせていただいています。
また、学校へ栄養士、栄養教諭が出向き、食に関する授業をおこなっています。校内で栄養士、栄養教諭を見かけた際は気軽に声をかけてくださいね！

給食センターの栄養士、栄養教諭は、生徒のみなさんが給食を美味しく楽しく食べられるように、毎日工夫しながら給食づくりに励んでいます。
今後も安心、安全で美味しい給食をお届けできるよう、給食センター職員一丸となって努力していきたいと思います！