みんな大好き 学校給食

宇陀市立学校給食センター
うだ にこにこ キッチン

CONCEPT －コンセプト－

新学校給食センターは、将来にわたって安全・安心な給食を子どもたちに提供するため、５つのコンセプトに基づいて整備しました。

安全・安心な給食の提供
地産地消の推進
食育の推進
環境への配慮
地域活動に利用できる施設

みんなが元気 笑顔になる給食を

学校給食センターは、令和４年から建設工事を進め、49年ぶりに新しくなり、９月の２学期から市内の幼稚園、小・中学校の子どもたちに提供しています。

調理業務等は委託を行いますが、献立、食材購入、検査等は今までどおり直営で担うため、これまでの給食と変わりなく、さらに美味しい給食を提供できるよう目指していきます。

給食には、市内のオーガニック野菜を含む食材を存分に活用し、生産者を含め市が元気に、また子どもたちみんなが笑顔になるよう、将来にわたり安全・安心な給食をお届けします。

また同時に、市内の幼稚園、保育園、こども園、小・中学校の給食費無償化もスタートしています。

給食センター
宮﨑所長

給食センターが新しくなったけど何が変わったの？

「うだし なかよし献立」のキャラクター げんきくん

●各部屋が作業工程で分かれている

下処理室（野菜室・肉魚卵室）や調理室（煮炊き、焼物・蒸物、揚げ物、和え物）、アレルギー対応食調理室、調味料室などに分かれてるよ。

下処理室から調理室へ人が直接行くのではなく、食品だけを運べるようになっているんです。

エプロンや靴の色を分けて、どの担当か一目で分かるようになっており、衛生面には十分注意されているよ。

調理担当

調理後の盛り付け担当

●厨房方式が、ウェットシステムからドライシステムに

床掃除をするときなど、水をまかずに、家の台所と同じように掃除をするよ。調理工程でも下に水がこぼれないように工夫されているんです。

釜の下から直接排水溝に流れるよ！

●温かいものは温かく 冷たいものは冷たく提供

真空冷却機を導入し、サラダに使う材料など、熱を通してからすばやく冷やし、配送時も保冷剤付き容器で運搬するので、冷たいままみんなに届くよ。

保冷剤で冷やしているよ

●調理機械が新しくなった

釜のふたが片手で開けられたり、釜の下から排水ができるので洗う時にとても便利になったよ。

魚を焼くときなど、オーブンへの出し入れが台車に乗せたまま運べるので作業効率がアップ。

●作業環境が新しくなった

暑い中での調理作業だったけど、エアコンが付き、調理員さんにも優しい施設になったよ。

台車のままオーブンへ運べるよ

●一般の方も見学できる「見学スペース」ができた

みんなに親しんでもらえる施設になればと、見学スペースや食育コーナーができたよ。

旧野依小学校の一部をリニューアルして、実習室や会議室も完備。

調理の様子が見学できるよ

食育コーナーで勉強しよう！

給食センターのひみつ

調理員さんのエプロンの色は、全部で10色に分かれているよ！

（例） 赤色 → 肉・魚
黄色 → 卵
緑色 → 野菜　など

どんな食材もすべて熱を加えているよ！サラダのきゅうりも！

給食ができるまで

新しい給食センターで初めての給食
（9月3日の献立）

クイズもあるので解いてみてね！

Start!

① 食材の搬入

クイズ 1
野菜搬入の時、上から風が出ているのはなぜ？
ア．暑いから
イ．温度調節
ウ．虫よけ

② 下処理

クイズ 2
何人の調理員で作っているの？
ア．14～17人
イ．24人～27人
ウ．34人～37人

③ 食材をカット

クイズ 3
ひとつの釜で何人分の料理が作れるの？
ア．約300人分
イ．約600人分
ウ．約900人分

④ アレルギーの除去食調理

クイズ 4
何の熱で調理しているの？
ア．蒸気
イ．電気
ウ．薪（まき）

クイズ 5
何人分の給食を作っていいるの？
ア．約800人分
イ．約1200人分
ウ．約1800人分

④ 調理（釜）

④ 調理（魚）

③ 調味料配合

クイズ 6
しゃもじの大きさはお家のしゃもじの約何倍？
ア．3倍
イ．6倍
ウ．10倍

クイズ 7
ひとつだけキャスターが付いたガス釜があるのはなぜ？
ア．キャンプ用
イ．調理実習用
ウ．災害用

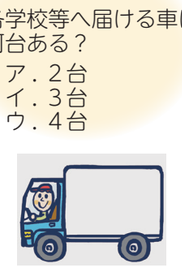
⑥ 学校ごとの台車へ

クイズ 8
サラダに使う材料は茹でてから冷却器で冷やすよ。
どれぐらいで冷えるかな？
ア．約15分
イ．約30分
ウ．約1時間

⑤ 配缶

クイズ 9
調理したものはすべて保存しているよ。
どれぐらい保存する？
ア．3日間
イ．2週間
ウ．1か月

クイズ 10
各学校等へ届ける車は何台ある？
ア．2台
イ．3台
ウ．4台



⑦ 学校へ出発

クイズ 11
いくつの学校等へ届けている？
ア．12か所
イ．14か所
ウ．16か所

⑧ 学校へ到着

Goal!

⑨ いただきます

クイズ 12
小学校で一番最初に給食を食べるのは誰でしょうか？
ア．1年生
イ．給食係
ウ．校長先生

パン、牛乳、白身魚のフレッシュトマトソースかけ、サラダ、ミルクスープ

作ってみよう！ ミルクスープ

【材料】（中学生　1人分）
豚肉 … 13g、油・塩・コショウ・コンソメ … 各少々、たまねぎ・じゃがいも … 30g、にんじん・小松菜 … 各13g、牛乳 … 60cc、水 … 少量

【作り方】
① 鍋に油を入れ豚肉を炒め、塩・コショウする。
② 火が通れば、たまねぎを入れ、コンソメと少量の水を加え煮る。
③ 牛乳を加え、沸騰させないように火加減を調整し、よく煮る。
④ にんじん・じゃがいもを加え、柔らかくなるまで煮る。最後に小松菜を加える。

給食センターのひみつ

子どもたちに、人気のメニューは

1位　鶏のレモン揚げ
2位　カレーライス
3位　豚キムチ丼

パンやごはんは、給食センターでは作っていないよ。パン等の専門業者から学校・園へ届いているんです。

給食センターのひみつ

アレルギーがある場合、5品目（卵、乳、エビ、カニ、貝類）の除去食を、別の部屋で調理しているよ。専用容器を利用し、間違わないように工夫されており、見た目や味が同じように作られているよ。献立の段階からいろいろ考えられているんです。

解けたかな？答えは7ページを見てね！

私たちが作っていま〜す！

バーベストネクスト（株）の給食調理員の皆さん

生産者さんに聞きました

地産地消にこだわり、宇陀市産の野菜を使っています。給食センターに届けに来られた生産者さんにお話を聞きました。

阿騎野新鮮野菜直売所
中尾さん・田中さん・森岡さん・中野さん

小松菜

地元地域で生産された野菜を提供することで、収穫後の新鮮な野菜を子どもたちに食べてもらうことができます。今回納品した小松菜は緑黄色野菜の優等生です。私たち生産者は、安心して美味しく食べられる野菜作りに努めています。

宇陀ランチプロジェクト
小村さん・千野（ちの）さん

かぼちゃ

学校給食の地産地消を目的に、会員18人で野菜作りを行っています。今回は、甘くて美味しいかぼちゃを100kgお届けしたので、残さずにたくさん食べてね。

類農園
大嶋さん

トマト

地元の子どもたちが美味しく野菜を食べられるように、栽培に力を入れています。類農園の野菜はオーガニックで、動物由来の肥料は使っていません。野菜の本来の自然な味が感じられるよう栽培しています。

栄養士の先生に聞きました

栄養士
松生（まついけ）先生・辰己先生

新給食センターに一歩入ると心がワクワク！楽しみな気持ちになります。

今までの給食を継承し、美味しくて、安全安心！栄養豊富な給食を毎日届けるよう調理員の皆さんと力をあわせてがんばっています。子どもたちが美味しそうに食べている姿を思い浮かべながら献立を考えていきたいと思っています。

心も身体も健やかに毎日楽しく過ごせるように「食べることの大切さ」についても、学んでほしいと願っています。

うだしなかよし献立

市内の市立こども園、保育園、幼稚園、小・中学校で月に1度、同じメニューを提供しています。その献立を、うだチャン11で、「宇陀市政なう」の番組内で放送しています。（毎月21日更新）

なかよしフォト

お家で料理をしている写真や、作った料理を食べている写真などを紹介しています。

キッズにこにこキッチン

なかよし献立の料理を栄養士の先生と一緒にクッキングしています。

「kids にこにこキッチン」に出演してくれた、榛原小学校のお友達。
10月20日まで放送中！

手作りしたかぼちゃサラダ

なかよしフォト 募集！

「kids にこにこキッチン」出演者も募集中！▶

詳しくはこちら▶

クイズの答え

1 ウ
小さな虫が入らないように、風で飛ばしているんだ。

2 イ
メニューによって人数が変わるよ。前の給食センターで働いていた方が12人いてくれるので安心。

3 イ
大きな釜が7つあるよ。

4 ア
蒸気で調理しているんだ。

5 ウ
小学校6校、中学校4校、幼稚園2園の約1800食作っているよ。

6 イ
長さ1m20㎝、重さは約1kgもある。とても力がいるんだ。

7 ウ
災害時に移動でき、避難所などで活躍できるよ。

8 ア
真空冷却機ですばやく冷やし、冷たいまま学校へ届けているよ。

9 イ
50gずつ、マイナス20℃で2週間保存しているんだ。

10 ウ
4台で8人の方が配送の仕事をしてくれているよ。

11 ア
小学校6校、中学校4校、幼稚園2園、合計12か所へ届けているよ。

12 ウ
子どもたちが食べる前に、異物が入っていないかなど確認のため「検食」をしてくれているんだよ。