

ちょっと知りたい

市役所の仕事

給食課

- 庶務係
- 北部調理場
- 中部調理場
- 南部調理場

Q 主な仕事は？

小中学校、幼稚園、保育園の給食（1日当たり約2万食）を北部・中部・南部の3つの調理場で作っています。

また、生活習慣病の若年化が心配される今日、健康な食習慣を身につけるための食の指導を行っています。

Q 学校給食の目標は？

日ごとの食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと、学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと、栄養の改善や

健康の増進を図り食糧の生産・消費について正しい理解に導くことなどを目標としています。

Q 学校給食はどのように作られていますか？

主食の米飯・パンなどや牛乳は、製造業者から直接学校などへ届けられますので、調理場では主におかずを作っています。まず、栄養士が栄養のバランス、味付け、彩り、季節感などに配慮して献立を作成します。そして、それに基づいて配送時刻に遅れないよう迅速に調理を行っ



答える人

給食課長 峯名 雅昭

多湿な調理場の中で、調理員たちは汗だくになつて頑張っています。

Q 調理場で注意していることは何ですか？

平成8年に全国で0-17に

る食中毒が発生して以来、徹底した手洗いや調理器具の殺菌、食材の温度確認などの衛生管理には細心の注意を払っています。

Q 人気メニューと味の秘けつは？

子どもたちに人気のメニューは、何と言つてもカレーやピザです。給食では、10000人分作れる大釜で一度に調理していますので、カレーなどのほか、肉じゃがやひじきの煮付けも家庭とは違ったおいしい味が出せるのです。



▲北部調理場での調理の様子

Q 残菜処理は？

3つの調理場で発生する野菜くずや給食の残菜の約40%は生ごみ処理機で処理できますが、残りはごみ回収業者に処理を依頼しています。栄養士が工夫して献立を作成し、調理員が一生懸命作っている給食ですので、子どもたちが残さずに食べてくれることが何よりもうれしいことです。

野草歳時記

133



ノゲシ

のげし
〔野嬰粟 キク科〕



秋に咲くアキノノゲシに対してハルノゲシとも呼ばれます。花の直径は1.5cm程で、どこの道端にも咲いています。花期はたいへん長く、九州や四国の暖かいところでは、ほとんど1年中咲いています。

葉の形がケシに似ていることからこの名がつけられました。アザミに似た葉ですが、それよりも葉の色は明るい草色で、どこか白粉を吹いたような感じがします。

写真・文／三井亨氏<城ヶ入町/安城市文化財保護委員>

安城の野鳥

156



細く長くちばしと足を持つスマートなシギです。冬羽は全身白っぽく、下くちばしと足が赤いのが目立ちますが、夏羽は全身真っ黒になり、その変ぼうぶりは、これが同じ鳥なのかと思うほどです。20年程前には刈谷市の境川河口に毎春百数十羽のツルシギが真っ黒い帯のように並んでい



る姿が見られましたが、近年では数羽が見られるだけとなっています。

写真・文／杉山時雄氏
<桜井町・西三河野鳥の会会員>

ツルシギ

— シギ科 —