



給食会だより

第133号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

南部学校給食センターによる中学校給食がスタート！

理事長 本間 俊

8月29日、31日の試行給食を経て、南部学校給食センターから配送される中学校給食が、9月4日からスタートしました。多くの生徒や保護者の期待がかかったスタートでもありました。

試行給食の時に、富士見中学校と川崎高校附属中学校の様子を拝見させていただきました。生徒と保護者の期待が大きいだけに、実際に調理する側やその関係者、並びに学校現場の教職員にとっては、無事にできるかという不安があったと思います。生徒にとっては、小学校の6年間口にしてきた給食です。

多少の違いはあっても給食当番を含めて違和感はなく見受けられました。2つの学校を見て感じたのは、施設環境の違いが、準備や片付けに大きな影響を与えるということでした。食器や食缶を入れたコンテナを搬入する動線は、2つの中学校では違っていました。富士見中学校では、1階の2か所での搬入、附属中では、



エレベータを使って一度3階まで上げていました。作業にかかわる方たちは、ひとつひとつ作業工程を確認しながら行っている様子が見られました。配送にかかわっている方など、中学校給食は、多くの方たちの支えがあって行けるのだということを実感しました。

中部と北部の学校給食センターが動きだせば、いよいよ川崎市の中学校全てで給食が実施されることになります。9月29日に、中部学校給食センターの食材納入業者向け現地説明会が行われ、給食会からも参加させていただきました。南部の大規模な施設を最初に見ているので、中部の施設は随分コンパクトに見えました。説明会の後に、内部の様子を見させていただきました。中では、12月に向けての試行の調理が行

われていました。本番までにはまだ間がありますが、担当者にとっては、その間も限られたもので、むしろ時間がないということになるのだと思います。

安全安心な給食の実施のため給食会も気を引き締めてまいりたいと考えています。

安全安心な給食の実施のため給食会も気を引き締めてまいりたいと考えています。

中部学校給食センター（施設等の確認）



南部学校給食センター

9月22日（金） 小学校給食を試食

各学校で毎日実施されている学校給食が、安全に円滑に行われるよう、物資の調達等を行っている学校給食会です。けれども、学校給食会では給食を食べる機会がなかなかありません。

そこで、学校現場でどのような給食が実施されているのかを知りたいという思いもあり、宮前小学校におじゃまして、給食を試食させていただきました。9月22日のメニューは米粉ロールパン・牛乳・とり肉のレモンマリネ・ミネストローネでした。とり肉のレモンマリネは、今年度からの新献立です。

中山栄養士から「マリネとはフランス語で漬けるという意味です。今日は、揚げたとり肉をレモン果汁を使ったたれでからめてマリネ風にしました。レモンは疲れた体を元気にしてくれるビタミンCやクエン酸が沢山含まれています。また、レモンの甘酸っぱい香りには食欲を増してくれる効果があるため、夏バテで食欲のない人にもぴったりの献立です。レモン果汁を加えるタイミングが早すぎると、レモンの酸味が飛んでしまうので、加えるタイミングを工夫してとり肉に残るようにしました。」との説明を受けてから、いただきました。

栄養士さんのお話の通り、酸味が心地よく口に中に広がり、美味しくいただくことができました。

消費期限と賞味期限の違いは何？

【消費期限】

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されている。その食品によっても違うが、だいたい、5日以内。開封していない状態で、表示されている方法により保存した場合において、食べても安全な期限を示している。期限を過ぎたら、食べない方がよい。

【賞味期限】

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップめん、チーズ、かんづめ、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、傷みにくい食品に表示されている（作ってから3ヶ月以上もつものは「年月」で表示することもある）。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない。色や臭い、味などをチェックして異常がなければ、まだ食べることができる。

農林水産省のホームページより

食品を常温で保存する場合の「常温」とは何度のこと？

食品の保存方法として、一般的に保存温度を低く設定するほど賞味期限は長くなるが、「常温保存」と表示されている商品もある。この「常温」とは具体的にどの程度の温度なのかと言うと「15℃から25℃」のことを指し、一般的にはこの範囲の温度が食品を常温で保存するときの目安となる。ただし、表示された期限に影響がある場合は、「直射日光、高温多湿を避けてください」などの保存方法が表示されている。

ちなみに要冷蔵は一般的に10℃以下。普通「要冷蔵（10℃以下）」のように温度が表示されている。

神奈川県及び農林水産省のホームページより

