

えひめの 給食だより

第126号

令和7年3月6日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

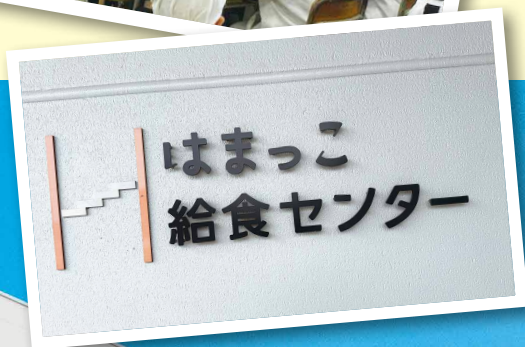
もくじ

令和6年度2学期より始動!

はまっこ給食センターにおじゃましました! …… 2-4

令和6年度学校給食調理従事職員研修会 …… 5

令和6年度第2回物資選定委員会 …… 6

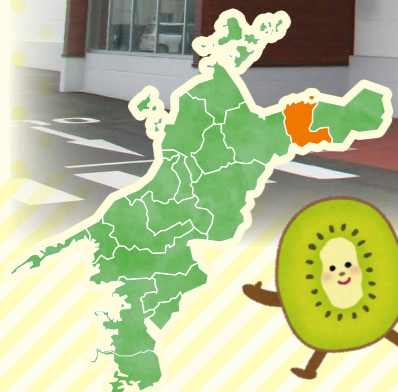


はまっこ給食センター（新居浜市西部学校給食センター）に取材に行ってきました!

令和6年度2学期より始動! はまっこ給食センターにおじゃましました!



新設したはまっこ給食センター
(新居浜市西部学校給食センター)
をご紹介します。



【新居浜市】

四国の瀬戸内海側のほぼ中央に位置しています!
別子銅山開抗によって繁栄し、沿岸地帯には工業群が形成され四
国屈指の臨海工業都市となっています!
毎年10月には、全国でも有名な「新居浜太鼓祭り」が開催されます!

新居浜市は、小学校分の給食を自校の給食室で調理・配食していましたが、各施設が老朽化したため、はまっこ給食センター
を新設しました。現在は、既存の新居浜市学校給食センターとあわせて、2つの学校給食センターから市内の各学校に給食
を提供しています。

センターの正式名称は「新居浜市西部学校給食センター」ですが、市民・児童・生徒が親しみやすく、愛着を持ってもらえ
るようにとの思いが込められた「はまっこ給食センター」という愛称が、約1,400件の応募の中から選ばれました。

施設の概要

敷地面積 9,563.68㎡

構造 鉄骨造(地上2階建)

受配校 小学校9校
中学校7校
特別支援学校2校

調理能力食数 7,100食



ここに注目!

自慢ポイント

- 毎日2つの献立を調理
小学校と中学校で異なる献立を作っています。調理・配送時間も含め毎
日の献立メニューを考えています。
- 手作りにこだわり
大量調理のため献立に制限がある中でも、栄養教諭が話し合い、少しで
も手作りのものを提供できるようにしています。
- 衛生管理の徹底やアレルギー食対応
自校式よりも優れた設備を備え、さらに安心安全な給食を提供できます。
また、アレルギー食専用の調理室もあり、管理体制も大幅に向上しました。

施設紹介

今回は、煮炊き調理室と炊飯室
を見学させていただきました。
約50名の調理員さんが給食を
作っています。
各調理室で、様々な工夫が施さ
れていました。

2階

アレルギー食専用調理室
アレルギー食専用の調理室を設け、
専用のエレベーターで運びます。



場内の温湿度や空気清浄度を管
理し、快適できれいな状態を
保っています!



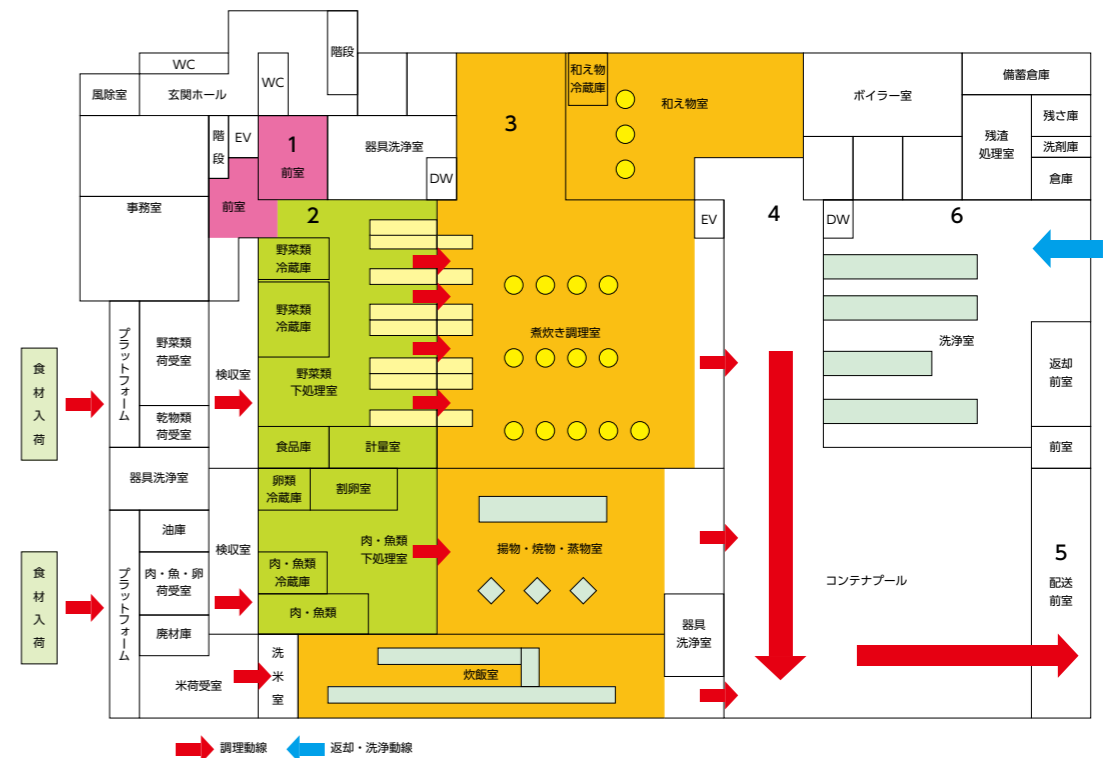
見学通路

子どもたちが見学しやすい施設
を設計ポイントに、自分が食べ
ている給食が、どのように調理
されているのか学んでほしいと
の思いから、2階には広々とし
た見学スペースを設けています。

1階

煮炊き調理室

煮物、汁物など、い
ろいろなおかずを調
理し、1釜約1,000
人分の調理をするこ
とができます。



炊飯室

災害時にも備え、約200人分の調理が
可能な、移動式の回転釜が2つあります!



新居浜市産食材を使った自慢の献立

新居浜市産 にんじんゼリー

新居浜市では、生産量の都合により、地元の野菜の使用率が低くなっています。そのような状況で、顔が見える農家の方が作った地元の食材を子どもたちに食べてもらうため、新居浜市栄養教員部にてデザートメニューの「にんじんゼリー」を開発しました。上蓋のイラストは、新居浜市栄養教員部がデザインしました。



農家の方をお招きし、一緒に給食を食べました。動画を見ながら子どもたちが直接質問するなど、楽しい給食の時間になりました。



新居浜市大島特産 七福芋パン

県内では新居浜市大島のみで生産されています。子どもたちに、給食を通じて七福芋や大島に興味をもってもらいたいと、新居浜市と地元の企業の協力により実現されました。



今後も、地場産物の活用率を上げるために、地元の食材を使用したメニューを開発していきたいと考えています。



芋が甘くて最高です！

また給食で食べたいです！



全国各地の郷土料理や特産物を給食に「日本全国味めぐり」

子どもたちに各都道府県の特徴と郷土料理について学んでもらうため、令和5年6月から月に1回行っている取り組みです。給食の時間に、各都道府県の紹介動画を視聴しています。



〈岩手県〉

ご飯・牛乳・さんまの香味焼き・
茎わかめの金平・芋の子汁・みかん



〈宮崎県〉

ご飯・牛乳・チキン南蛮・
切干大根のハリハリ漬け・八杯汁



〈山口県〉

ご飯・牛乳・チキンチキンごぼう・
けんちょう・魚そうめん汁

取材にご協力いただいた皆様 貴重なお時間をいただきありがとうございました。

令和6年度

学校給食調理従事職員研修会

調理従事職員を対象とした研修会を令和6年8月6日、7日、20日に開催しました。3会場あわせて471名が参加しました。



講義
1

「冷凍食品の基礎知識と活用方法」

講師：一般社団法人日本冷凍食品協会 広報部長 三浦 佳子 氏



冷凍食品の栄養や品質の安全性について講義を行っていただきました。身近な冷凍食品を活用することで、食生活をより豊かにする知識を身につけることができました。

講義
2

「学校給食の衛生管理」

講師：愛媛県教育委員会事務局 管理部 保健体育課 教育指導グループ 指導主事 折井 智栄 氏



調理場内の衛生管理について、様々な場面における管理方法をクイズ形式で掲示していただきました。

一人一人が衛生管理の大切さを再確認できたのではないかと思います。

研修会の様子

アンケートの声

たくさんのご回答ありがとうございました。



冷凍食品の基礎など分からないことが多くありましたが、資料に基づいて話を進めてくれたのが良かったです。



冷凍食品について、業務だけでなく家庭でも活かせる内容で大変勉強になりました。



写真を用いた衛生管理のクイズがわかりやすかったです。

ご回答いただきましたアンケートをもとに、今後より一層良い研修会にするとともに、調理に従事する皆様に様々な情報を発信していきたいと考えております。

令和6年度 第2回 物資選定委員会 (令和6年12月10日開催)

令和6年度第2回物資選定委員会では、常温・冷凍商品合わせて31品が新規取扱物資として、また、4品がリニューアル物資として選定されました。その中から、新規取扱物資6品をご紹介します。

新規取扱物資(一部)



根菜平つくね (Ca・食物繊維)バラ凍

国産の鶏肉を使用したごぼう入りの平つくねを、たまねぎ・れんこん・里芋が入った生地で包んだ二重構造の平つくねです。



スティックドッグ

肉と、たまねぎを主体にしたシンプルな配合のスティックハンバーグです。



まぐろ油漬け フレーク

塩分量、サラダ油を最低限の量に抑え、うまみ調味料を一切加えず、シンプルに仕上げました。



はだか麦麺

県産のはだか麦粉を3割配合した中華生麺です。普通麺に比べて約二倍の食物繊維が含まれています。



Caプレーンオムレツ

卵の風味をそのまま残し、ふっくらと焼き上げたオムレツです。100g当り300mgのカルシウムを摂取する事が出来ます。



コーンボール

コーンの甘みとホワイトソースの濃厚なコク、口どけの良さが特長です。

他の新規取扱物資等については、本会HPの「地産地消・地場産物」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。
右記の二次元コードからもアクセスできます。
各商品の栄養価や原材料配合等の情報、サンプルの御要望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。



地 産 地 消

県学給とコラボして地場産物を使った 貴市町独自のPB商品を作ってみませんか？

皆様の市町で、
「地場産物を給食で提供したい!」というお考えがありましたら、お気軽にご相談ください。
お電話・メールをお待ちしております。

お問い合わせはこちらまで

(公財) 愛媛県学校給食会

☎ 089-924-7623

✉ info@ehime-gk.or.jp

☎ 089-924-6304

🌐 <http://www.ehime-gk.or.jp>