

「めざせ給食マイスター！100人分の給食調理体験会」を

開催しました

1 目的

通常は関係者以外立ち入りできない給食施設での調理を通して、給食作りにおける衛生管理やチームワークの大切さを体感し、また、日頃お世話になっている方々の温かさや願いを知るなかで、子どもたちの人間性や社会性を育むことを目的として開催しました。

2 日 時 令和7年7月19日（土） 9：00～13：00

3 会 場 開会・会食 琴浦町立浦安小学校2階教室
調理体験 琴浦町立学校給食センター

4 参加者 32名（小4：5名、小5：6名、小6：6名、中1：1名、
保護者14名）

5 内 容

（1）調理体験

3班に分かれて、協力して100人分の給食作りにチャレンジ！調理員や保護者は原則見守りで、子ども達が中心となって調理をすすめました。

【野菜の下処理】

じゃがいもは「球根皮むき機」で皮をむいた後、細かい皮はピーラーで取り除きます。家庭とは違う形のピーラーなので、手を切らないよう、じゃがいもを台にのせて作業をします。



【野菜洗い】

野菜は水を変えて、3回洗います。汚れや虫などがいないか、よく見ながら流水で洗います。



【エアシャワー】

調理室入室前には、粘着ローラーで衣服に付着したゴミを除去した後、エアシャワーを通ることで異物混入を防止します。



【手洗い・消毒】

調理前はもちろん、作業が変わるごとに丁寧な手洗い、消毒を行います。



【スライサーでの野菜切り】

あっという間に野菜が切れるスライサーを体験しました。料理に適した厚さに調整したり、刃を変えることでいろいろな切り方ができることを教わりました。



【野菜のボイル】

給食に使用する野菜は、すべて火を通しています。やけどに気を付けながら、ゆで野菜の引き上げにチャレンジしました。



【サラダの混ぜ作業】

冷却した食材を釜に入れ、大きな混ぜ棒（スパテラ）を使用し、二人で息を合わせて混ぜていきます。



【サラダの配缶】

できあがりの温度を確認し、大きなひしゃくを使って、食缶へ入れています。みなさん、とても上手でした！



【あごフライの衣付け】

ムラのないよう、丁寧に衣をつけていきます。



【あごフライの検温】

85℃1分以上の加熱が出来ているか、中心温度計で確認します。



【フライの配缶】

数を数えながら、丁寧に食缶に並べていきます。数のチェックは入念に。



【1000人釜での汁物作り】

琴浦町産の野菜をたっぷり使った豚汁を作ります。



【汁物の配缶】

具が均等に入るように食缶に入れていきます。ごぼさないよう慎重に！



【デザート作り】

旬のすいかを使って、すいかポンチを作っていきます。すいかは食べやすいよう、一口大にカットしました。



【給食完成！】

どの班もスケジュールどおりに調理作業を終えることができました。最後は調理員さんと記念撮影タイム。笑顔と拍手で給食の完成を喜びました。



(2) 会食

できあがった給食は、学校給食野菜会さんなど関係者の方と一緒に、おいしく楽しくいただきました。

【献立】 ごはん あごフライ 鳴り石サラダ 琴浦野菜のサマーぶた汁
すいかポンチ 牛乳



【会食の様子】

参加者、学校給食野菜会、米飯パン委託業者、教育長など、この度の体験会に関わってくださった方々の感想をお聞きしながら、楽しく給食をいただきました。自分たちで作った給食の味は格別でした！





6 参加者の感想

事後アンケート結果では、参加者の95%から「満足」との回答をいただきました。

(1)「満足」と回答した理由

- ・初めて給食センターの見学をして、大きななべや揚げ物ができるところを見られて楽しかったです。野菜を切ったりお汁を混ぜたりして、とても満足しました。
- ・初めて自分で給食をつくって食べられたからです。
- ・全部の給食づくりがむずかしかったけど、楽しかったから満足をえらびました。またこういう機会があったら行きたいです。
- ・給食が安全に作られていることがわかり、参加してよかったです。
- ・とても衛生的に作られていると安心しましたし（今まで以上に）、味もとてもおいしかったです。バランスもよかったです、センターの方もとても楽しくてあっという間でした。
- ・給食センターの方々が明るく迎えてくださり、また、子どもが疲れて（立っていることが）しゃがんだ時に、すかさず様子を聞いてくださったり、様々にサポートをしていただいて、最後まで楽しく取り組むことができました。センターの方がとても楽しそうな雰囲気です。美味しい給食の理由がわかりました。
- ・調理員さんが一つ一つの作業をわかりやすく説明してくれ、子どもたちもルールを守り、交代しながらスムーズに作っていて、とてもよかったと感じたから。
- ・初めて見る機械があり、すごかった。みんなと作ると楽しかった。
- ・普段入れない給食センターに入ることができて、作っていく工程もわかりよい経験ができました。
- ・給食もおいしかったです、つくるのもいろいろできたから。
- ・楽しかったし、おいしかったです、給食センターのみなさんが優しかった。
- ・給食センターのしくみがよくわかりました。食材も地産地消を取り組んでおられました。
- ・スイカポンチを作るのがたのしかったから。

(2) 給食作りに関わる方々へのメッセージ

- いつも小中学校のために、給食を作ってくださってありがとうございます。一つ一つがていねいに作業されていることがわかり、本当にありがとうございます。みなさん、一人ひとりが明るく、仲良くされていて、それも給食がおいしい理由なんだな～と思いました。本当に感謝です。また来たいと思います。そして、やさしく接してくださってありがとうございます。みなさん、中学校もよろしくお願いします！！
- いつも、私たちのために給食を作ってくださってありがとうございます。給食センターの人や、いろいろな人たちの力で、私たちはおいしい給食を食われています。本当にありがとうございます。来年も来たらまた来ます。おぼえてね！
- いつも給食をつくってくださり、ありがとうございます。これからもがんばって給食作りをよろしくお願いします。
- またおいしい給食を楽しみにしています。これからも暑い中がんばってください！
- 毎日毎日、丁寧に安全な給食を子どもたちに届けてくださり、ありがとうございます。ずっと何時間も立ちっぱなしでの作業や、丁寧な手洗いで、私たちに美味しい給食を届けてくださると思うと、とてもうれしいです。2学期からの給食も、毎日感謝の気持ちを持っていただきたいです。また、家でも様々な料理に挑戦してみたいです。今日は貴重な体験をさせてくださり、誠にありがとうございました。
- これからも給食作りにがんばって、生徒の笑顔をふやしてください。
- 時間との戦いでしょうが、熱中症にならないように頑張ってください。
- 衛生面に気をつかいながら、作業ごとの手洗い・消毒、ありがとうございます。これからもおいしい給食作りにがんばってください。
- いつもおいしい給食を本当にありがとうございます。家族5人中4人がいつもいただいています。わが子にも食育をこれからもしていきながら、感謝の気持ちでいただくことを忘れずにいただきたいと思います。
- とてもていねいに、バランスを考えて作って下さり、ありがとうございます。何年ぶりの給食、とてもおいしくてよかったです。これからも子どもたちのお楽しみな給食を作ってください。
- 子どもからよく、「今日のこれがおいしかった」と聞いています。家でも作ってと言われ、やってみるけど、「給食の方がおいしい」と言われます。簡単なレシピを給食だよりにのせてもらえたら、やってみたいと思います。いつもありがとうございます。
- いつも子どもたちのために、美味しくて栄養のある給食を作っていただき、ありがとうございます。我が子は少食な方なので、量をたくさん食べられませんが、いつも美味しかったと話を聞かせてくれます。本当に大変なお仕事だと思いますが、これからもどうぞよろしくお願いします。
- いつも大変な仕事だと思います。子どもたちのために私もがんばります。
- これからもがんばってください。