



～印西市中央学校給食センター～「コスモスキッチン」

平成29年8月、HACCP(ハサップ[※])に基づき開設された鹿黒南の中央学校給食センター。

「コスモスキッチン」とは、当時の小学生により付けられた愛称です。

早速、所長の秋本さんの案内で2階上がると、大きな窓越しの下に、第一調理場の調理室が見えました。コロナ以前は、学習の一環で子どもたちがたくさん見学に来ていたそうです。調理員が大きな回転釜3つに食材を入れていました。「釜1つで千食分。ここでは3千食の汁物・煮物を作っています。隣には全く同じ設備の第二調理場があり、そこでも3千食作っていますが、献立は違います」と秋本さん。合計6千食分、だからこんなに大きな建物なのかと納得。調理場には他に、食材を検査する検収室、肉・魚・野菜別にある

下処理室、焼物・揚物室、和え物・果物室、炊飯室、アレルギー対応食を作る特別調理室も。調理機器はより自動化され、エアシャワーや床・エプロンの色分けで作業動線を区切るなど、衛生面にも十分留意されています。

食材は地元産を活用し、週4回の米飯は全て印西産で、どちらの調理場も季節や年中行事にちなんだ、さまざまなメニューを提供しているそうです。

ランチルームでおいしい給食をいただきながら、工夫された献立表を見たり、1日の作業工程を思い返したりして、栄養士・職員・調理員の皆さんの給食に対する熱い想いも味わってきました。

※食品事業者などが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を把握し、原材料入荷から製品出荷の全工程で、それらの要因を除去・低減するために工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法



広報レポーター

橋本 千代子 (岩戸)



調理室の様子



中央学校給食センターの外観



この日の給食(左・第一調理場、右・第二調理場)