

試食会で出た質問について一部ご紹介します！



Q. 調理釜の熱源は？

A. 都市ガスを使用した蒸気です。

Q. 調理をしている人は手袋をしないのですか？

A. まだ加熱中のため、必須としていません。逆に手袋をしていると、手洗いを怠りがちになるため、衛生的ではないと言われています。

Q. 味見はしていますか？

A. 栄養士と調理員が調理終了前に味を確認しています。またその際、塩分計で塩分の計測も行っています。

Q. 小学1年生～中学3年生まで提供しているため、栄養価などはどうしていますか？

A. 国の基準により小学1・2年生、3・4年生、5・6年生、中学生の4段階に分かれています。献立を考えるときは、小3・4年生と中学生の数値を基本とし、配缶時に小学1・2年生なら少なめ、5・6年生なら多め、など調整しています。

Q. 野菜はすべて地域の野菜ですか？

A. 日高市産のものを優先していますが、他の地域や都道府県からも納入しています。

Q. 小学生、中学生、先生のそれぞれの人数はどれくらいですか？

A. 小学生2,200人、中学生1,400人、先生200人ほどです。全体で3,900食分弱を当センターで調理しています。

Q. 調理室は空調は効いていますか？

A. 暖房は蒸気（ボイラーの）熱を利用して効いていますが、冷房機能はついていません。

Q. 今、学級閉鎖は出ていますか？

A. インフルエンザが流行しているようで、何クラスかが学級閉鎖になっています。学級閉鎖が重なり学校閉鎖になる学校も今年がありました。