

試食会で出た質問について一部ご紹介します！



Q. 献立はいつ頃から考えていますか？

A. 献立は2ヶ月前から考えています。

例えば、現在ですと2月末に来年度の5月分の献立を検討している段階です。

Q. 学年によって味付けや硬さなどの調整をしているのですか？

A. 学年ではなく、小学校、中学校で厚揚げや豆腐の大きさを変えたり、塩分量や、豆板醤、カレー粉などの辛味などを調整しています。

Q. 調理は学校ごとの量で作っていますか？それとも一気に作って分けていますか？

A. 3校1つの釜で作っており、小学2つ、中学2つの釜で調理しています。

また、クラスごとに配食するとき、低学年、中学年、高学年に応じて入れる量を調整しています。

Q. 献立を決める上で1番大切にしていることは何ですか？

A. 子どもたちにとって、給食が「楽しい」と思え、「食育」にもなる献立にすることです。そのため、その月でイベントごとや行事食をどうしようかまず考えています。

また、ただ楽しいだけでなく食育にもなり、食経験もきちんと積めるよう、和食や魚、ひじきなど食べ慣れていない食材も積極的に献立に取り入れています。

Q. アレルギーの対応はどのようにしていますか？

A. できる範囲内での対応をしています。例えば卵アレルギーの場合、まず液卵やうずら卵なしで全員分作ってから、卵アレルギーの児童生徒の分を取り、アレルギー除去室で一つずつ配食をします。それが終わってから調理釜に液卵やうずら卵を入れています。

Q. ごはんはセンター内で作っているのですか？また、麺のときはどうしていますか？

A. 炊飯機能がないため、事業者が発注し炊飯・配送しています。

また、麺についても事業者が発注し、個包装で配送しています。

センターではつけ汁を作って提供しています。

Q. 釜での調理はガスを使用していますか？

A. ボイラー（蒸気）の力で調理しています。

Q. 小学校、中学校での食器は大きさに区別がありますか、それとも同じですか？

A. センターでは、深皿と平皿を使用しており、小・中学校で大きさの区別はなく、同じ大きさです。

