

二見中だより 第22号

3学期が始まり、2週目に入っています

が、皆さんいいスタートは切れましたか？「校長先生の言われたとおり、あっという間の冬休みでした！」と声をかけてくれた人もいましたが、皆さんと新しい年を迎えられたことを嬉しく思います。

さて、この冬、もう1つ嬉しいことがありました。懐かしい映画の復活です。『男はつらいよ お帰り寅さん』です。早速観に行きました(二見中の人も何人か会いましたね。でも当然他の作品でしたが)。

満男(寅さんの甥):「おじさん、何で人間って生きてんだ？」

寅さん:「難しいこと聞くなあ〜。でもよお、ほら。生きててよかったなあ〜って思う時が一度や二度はあるだろ？そのために生きてんじゃねえか？」

「満男、困ったことがあったらな、風に向かっておじさんの名前を呼びな。おじさんどこにいても飛んでってやるから。」

心にしみる脚本です。実際寅さんが家にいたら大変なところはあるだろうけど、頼りになるのも事実です。主演の渥美清さんは故人のため、寅さんはいつものように旅に出ている途中という設定で、回想で登場しますが、人情味あふれるいい映画でした。

西部給食センターに行ってきました！

Q

- ・安心安全な給食提供のためのくふうは？
- ・調理はどのように行われますか？
- ・西部給食センターの能力と仕組みは？
- ・栄養教諭の先生ってどんなことをしているの？

A

- ・専用の搬入口についた食材はエア・シャワー(勢いよく噴き出す空気で不純物を吹き飛ばす)を通して搬入される。



↑野菜の下処理

- ・食材は3回洗浄され、その間も不純物や不完全なものが取り除かれる。
- ・食材を切る、刻むといった下準備は調理区画とは別になっている。

↓和え物(混ぜ合わせ)



↓配缶



↓出発を待つワゴン



・調味料も別区画になっており、搬入、洗浄、下準備、調理、搬出と区画に分かれ、1つの広い場所でいろいろやっているわけではない。(衛生面、異物混入問題への配慮)

・区画間をまたがって作業しない。(下準備の人が調理をしたりしない)

・それぞれの作業終了後は徹底した清掃。実際現場はピカピカで塵1つ落ちていない。

・返却された食器は機械で洗浄されるが、洗い残しがないか、1枚1枚人の目でも点検される。

・一度に1000人分作れる鍋がいくつかあり、それで調理する。この日は魚住、魚住東、二見、高齢者給食の計2100食を調理。能力的には2400食ぐらいは製造可。

・この日は別の中学校が“早出し”の日で、所長が10:30に検食されていました。

・栄養教諭の小山先生がてきぱきと調理の方に指示を出していました。

・小山先生ができた献立の塩分をチェッカーで測り、適正な塩分濃度に仕上げていました。

・食缶は保温力抜群なので、入れた後も少しずつ調理が進む(例えば麺が少しずつ柔らかくなっていくなど)。それも考慮に入れて調理する。

・調理後、鍋を洗浄し、食器、食缶返却後、それを洗浄し、最後に作業場を洗浄する。徹底した安全管理、衛生管理。これらの作業が毎日毎日続く！

いやはや、驚きました。食中毒を出さないように、安全な給食を提供するために・・・“あたりまえ”です。できて当然、できなかったら大変です。

当然とはいえ、**間違いなく給食センター**

の方々は安心安全な給食提供のため、精一杯のことをしているのを感じました。

昨年、1年生の学年通信を見ますと、「食」に対するありがたみが薄れていませんか？という記事がありました。多くの人が一生懸命用意してくださっている給食。有難くいただきます！