

(市立給食センター) 橋口正人

日置市立伊集院学校給食センター・日置市立市来学校給食センターは耐震には問題がない。

両施設はウェット施設のドライ運用により作業を行っており、ドライシステムと同様、翌日の調理場の床が乾いた状態で作業をする事。

アレルギー対応については2年前から文科省から出てきた、答申にしたがい行っている。

甲殻類やナッツなど21種類の食品がありますが、作業では最後の工程でアレルギーの食品は一人の方が、携わっていくとのことでした。

牛乳アレルギーの人の為に豆乳を使ったデザート作ったりしている事。

残食はパンよりご飯の方が多く残す内容は煮物や魚などが多いという事。

吹上の日置南学校給食センターは8年が経過しているが、ドライシステムを運用していて各部屋が仕切られ、施設全体を汚染区域と非汚染区域に区分し、厨房入り口には強力なエアーカーテンを設置するなど衛生面に徹底した管理をしている。

南では、給食物資の受け渡しは、調理場に入らずカウンター方式を採用している。また食材全体に対して、地元の野菜やコメを8%程使っている

どの施設においても、子供たちの為に衛生面に気を付けて作業を行っており、給食を食べましたがおいしく、人参パンなど採り入れ工夫もしていたようであります。施設も今後老朽化が進むので、いろんな対応にも考慮して行かねばならない。

