

# 小山市立 小山中央学校給食共同調理場



小山第二中学校敷地内にある「小山中央学校給食共同調理場」では、地場産物を豊富に使用した給食を小山第二中学校と美田中学校の2校へ提供しています。

子どもたちが食事の重要性を認識し、心身の健康と食品を選択する能力を身に付ける事ができるよう、まごころを込めて給食を作っています。

## 小山中央学校給食共同調理場の方針



- ・必要な栄養を確保できるようにする。
- ・特に不足しがちな芋類、豆類、藻類、種実類を使った献立の工夫をする。
- ・新鮮な季節の食材を選び、旬や栄養について学べるようにする。
- ・「地場産物の日」を取り入れ、農業の大切を知り、郷土愛を育む。
- ・「おやま わ(和)食の日」を取り入れ、和食への関心を高める。
- ・加熱調理を主体とし、衛生的な調理作業を行う。

### 【献立例 平成26年 県民の日献立】

- ・かんぴょうと刻み昆布のまぜごはん ・牛乳 ・ヤシオマスフライ
- ・ゆでキャベツ ・ゆばのすまし汁 ・県民の日ゼリー

## 小山中央学校給食共同調理場の様子



### 調理器具①

#### 【スチームコンベクションオーブン】

焼く・蒸すの両方が可能なオーブンです。焼き魚など、スチームで蒸しながらオーブンで加熱することで、柔らかく仕上がります。



### 調理器具②

#### 【炊飯器】

12釜を同時に炊きあげる事ができ、週4回、約60kgの精白米を炊いています。



### 調理の様子①

#### 【野菜を切る作業】

約520名分、ほとんどの野菜を手切りで切っていきます。食べやすさ・火の通る時間を考えて作業を行います。



### 調理の様子②

#### 【回転釜での調理】

6機の回転釜で、煮物・炒め物・汁物を調理します。温かいものが食べられるよう、配缶時間の違う小山第二中学校・美田中学校を分けて調理する事が多くあります。



### 提供の様子①

#### 【美田中学校への提供】

配缶した食缶を各階ごとに運搬車に入れて、トラックで約4km先の美田中学校まで運びます。



### 提供の様子②

#### 【小山第二中学校への提供】

西側配膳室から、渡り廊下を通過して各階の配膳室へ提供します。