

11月二戸食だより

◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～

二戸市学校給食センター
給食だより

まわりの山々の木々が鮮やかに色づき、秋の深まりを感じるとともに寒さが身に染みる季節となりました。これからは、風邪やインフルエンザなど体調を崩しやすい時期でもあります。手洗い、うがい、そして栄養バランスのとれた食事をし、体調管理に努めましょう。さて、11月23日は勤労感謝の日です。毎日の給食にかかわっているすべての人にも感謝し、おいしくいただきましょう。

感謝して食べよう

わたしたちが食べている食べ物は、みんな生き物です。米や魚・肉・野菜などの植物や動物の「命」をいただいています。食べ物となったその「命」で私たちは生きていますと考えれば、少しの食べ物も粗末にはできません。「いただきます」とは動物や植物の「命をいただきます」の意味が込められています。



食べる前に「いただきます」それは、たくさんの命をいただくことへの「ありがとう」の気持ちと、毎日のごはんがわたしたちの前に並ぶまでに関わった、たくさんの人への「ありがとう」の気持ちをあらわすことば。どれかひとつ無かったり、だれか一人いなくても、わたしたちのところへとどかない毎日のごはん。
心をこめて、「いただきます」、「ごちそうさま」をいしましょう。

メニューを考えたり、料理を作ってくれた人

おいしい二戸食いただきます!!



第4回 ～お肉編～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい地場産物と、その生産者の方々を紹介するコーナーです。今月は・・・子どもたちが大好きな鶏肉です。山長ミートさんの新加工場を見学させていただきました。



自らも現場で働く
社長の榎木さん(右)と専務の熊野さん

いつもおいしいお肉を給食センターに届けてくれる山長ミートの皆さんです。給食センターとの付き合いは40年と古くからのお付き合いです。社長さんも専務さんも毎日、どんな商品を開発したら子供たちに喜ばれるかな～と、思っているようです。安くて安心でおいしいものづくりを常に考えてくれています。私たちいつも頼りにしています。



- Q. 山長ミートとしての加工場は何か所ありますか。また、いつごろから給食に提供するようになりましたか。**

加工場は新工場と二ヶ所です。給食に食材を納品して40年位になります。おいしい肉を子供たちに食べてもらいたい思いが強くなりました。

- Q. 現在働いている方は何名ですか。年間の生産量はどのくらいですか。衛生面で気を付けていることはどんなことですか。**

現在43名、1日当たり約1000kgをスライスとかに加工しています。生肉より加工品に大変気を付けています。時間が経つと雑菌が増えるので 増加しないように気を付けています。



照り焼きチキンを製造中

- Q. 加工品の種類、また取り扱っている鶏肉の産地等を教えてください。**

おもにハンバーグ、鶏肉のオープン焼きやパン粉をつけた商品です。鶏肉は、阿繁プロイラーと十文字カンパニーです。

- Q. 鶏肉を取り扱う上で大変なこと、また喜びやご苦労などを教えてください。**

【喜び】商品の出来上がりはもちろんですが、子供たちが「おいしい!」と喜んでくれると聞いてはホッとします。
【苦労】切り身はg(グラム)指定が多いので、どのようにしたらうまく切り分けられるか考えながら作っています。

給食を食べている児童生徒のみなさんへ

これからも「おいしい物」づくりをしていきます。おいしい時もおいしくない時も先生に伝えてください。次回は今以上のおいしい商品が出来上がります。

～お知らせ～ 令和元年10月18日(金)に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください。