

(公財)八代市学校給食会

ごあいさつ

2024 版



4つの給食センターと単独校1校の調理場で、安心・安全・美味しい給食を毎日7,850食作っています。97人の職員が、自分たちが作る給食で八代市の子どもたちを幸せにしたいという想いをもって働いています。一番気をつかうのは安全・衛生の管理です。調理場に入る前にその日の体調チェックと服の清掃をします。手洗いを何度も何度もやります。異物が混入しないように、食材の仕入れからできた給食を学校に送り出すまで、徹底して管理します。公益財団であることの使命は、子どもたちが笑顔で食べる給食を安全に提供することです。そのことだけに全力を注いでいます。

子どもたちが笑顔で給食を食べてくれることを私たちはいつも願っています。子どもたちからの「おいしかった」の言葉が私たちのエネルギーです。私たちはプライドを持って宣言します。「明るく楽しい97人の職員が、給食で八代市の子どもたちを元気にします。」

子どもたちが笑顔で給食を食べてくれることを私たちはいつも願っています。子どもたちからの「おいしかった」の言葉が私たちのエネルギーです。私たちはプライドを持って宣言します。「明るく楽しい97人の職員が、給食で八代市の子どもたちを元気にします。」

調理場・センターでつくった給食を届ける幼稚園、小・中学校



代陽小学校調理場

代陽幼稚園 代陽小
八代支援学校



西部学校給食センター

松高幼稚園 八代小 松高小
八千把小 郡築小 昭和小
四中 七中



南部学校給食センター

二見小 日奈久小 高田小
金剛小 弥次分校 二見中
日奈久中 五中 六中



麦島学校給食センター

麦島幼稚園 植柳幼稚園
麦島小 植柳小 三中



中部学校給食センター

太田郷幼稚園 龍峯小
太田郷小 宮地小 一中、二中、八中



ありがとう、さよなら、代陽小学校調理場



代陽小学校調理場は1951年(昭和26年)に開設され、翌年から代陽小の子どもたちに給食を提供しています。写真はこの頃の子どもたちが、できたての給食を教室に運んでいます。メニューはミルク(脱脂粉乳)とおかずです。1967年(昭和42年)から脱脂粉乳が牛乳にかわりました。1979年(昭和54年)に現在の給食調理場が建てられ、その後八代小、代陽幼稚園、八代支援学校に給食を届けるようになりました。脱脂

粉乳の味を知っている方は60歳を超えておられます。

そして45歳になった調理場は耐震と安全衛生上で課題を抱え、今年度で廃止になります。来年度からは別の給食センターから配送します。代陽小学校調理場で作られた給食を食べていたみなさんの心には、どんな献立が思い出として残っているのでしょうか。鼻をつまんで飲んだ脱脂粉乳ですか?カレーをかけたソフト麺ですか?余ったのを取り合った揚げパンですか?調理施設はなくなっても、学校給食の思い出はみなさんの心の中にあります。

ていねいに、厳しく、複数の職員でチェック!!

子どもたちの体をつくる給食です。その食材の安全衛生に妥協はしません。特に異物の混入防止は徹底します。例えば、早朝に届く段ボールに入ったキャベツ。汚れがついている段ボールは施設に入れません。キャベツも葉の部分を一枚一枚下処理場のシンクで3回洗います。複数の職員が手で洗いながら、新鮮か?汚れはないか?虫はついていないか?チェックします。

肉や加工された食材も、調味料も厳しくチェックします。この関門を通った食材だけが調理場に送られ給食になり、学校で待つ子どもたちに届けられます。選ばれた最高の食材だけで安全につくるから給食はおいしいのです。



お問い合わせ先

〒866-0827 八代市島田町 1291-1

八代市学校給食会事務局 TEL0965-32-5375

HP <https://kyushokukai.com>