



特集

~温かくておいしい食事を子どもたちに~ 南部学校給食センター が完成しました



▲開所式と配送車出発式が行われました

**安心・安全
おいしい給食を**
調理や配送業務を行うのは、全国で300カ所を超

市内25施設に給食を提供
高瀬町二ノ宮地区に完成した南部学校給食センターで、4月4日、開所式が行われました。
本センターは、これまで学校給食を提供してきた高瀬、豊中、財田の学校給食センターおよび山本町内の単独調理場に替わり、4月7日から、同地域の幼稚園と小中学校の25施設に、一日約3800食を提供しています。

地産地消を目指して
「地元でとれた新鮮な食材を子どもたちに食べさせたい」との思いから、給食で提供する食材は、できるだけ三豊産のものを使うよ

アレルギー対応食は専用の調理室で
食物アレルギーをもつ児童生徒が、安心して給食が食べられるよう専用の調理室を設け、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に沿ってアレルギー対応食の調理を行っています。

える学校給食の運営実績を持つ株式会社メフォス（本社・東京）。同社は豊富なノウハウと教育研修を行い、学校給食において約40年間食中毒事故ゼロを継続するとともに、全国の学校給食で提供される献立を競う「第10回学校給食甲子園」で、同社が受託する学校給食センターが優勝に輝くなど、安心・安全・おいしい給食を提供しています。

英語でおもてなし 2

平成26年に四国八十八ヶ所霊場開創1200年を迎え、ますます多くの姿を見かけるようになったお遍路さん。なんと、ニューヨーク・タイムズ紙が選ぶ、「今年絶対に行きたい世界52ヶ所：2015年版」に四国遍路が紹介され、欧米やアジアなどの海外でお遍路人気が高まっています。
今回は、そんな海外からのお遍路さんを気持ちよくお接待するために、便利一言英語を覚えてみましょう。

アイシー ユー アー ドゥイング ザ ビルグラメジュ
I see you are doing the pilgrimage.
イツ アバウト テン ミニツ トゥ モトヤマジ
It's about 10 minutes to Motoyamaji.
ドゥ ユー ウォント トゥ カム トゥ マイ ハウス
Do you want to come to my house
フォー ティー グッド ラック
for tea? Good luck!

【日本語】
お遍路されているんですね。
ここから本山寺まで約10分かかります。
私の家でお茶はいかがですか？
頑張ってください！

広報 ひとよ 5月号 平成28年 目次 contents

- 3 特集 「南部学校給食センターが完成しました」
- 6 三豊市市制施行10周年記念行事
- 7 M's Information みとよくらしのおしらせ①
平成28年経済センサス活動調査 / メール配信サービス / 人権擁護委員の日 / 定住促進事業 / 住宅リフォーム補助金 / 住宅の耐震対策の補助制度 / 特定健康診査 / 後期高齢者医療被保険者の皆さんへ / 住宅用太陽光発電システム補助金 / 国民年金
- 12 みとよHOT ほっとNEWS(ホットニュース)
- 14 M's Information みとよくらしのおしらせ②
合併処理浄化槽補助金 / 鳥獣被害防止対策補助金 / 児童扶養手当 / 災害時要援護者登録制度 / 市営住宅入居者募集 / 地域おこし協力隊員募集
- 17 M's 深読みひろば
男女共同参画
- 18 5月のお知らせ
募集 / 相談 / 講座・教室 / イベント / 納税のお知らせ / マリンウェーブ情報 / 国際交流協会
- 21 保健・相談
- 22 ここ笑み通信 ~子育てするなら三豊が一番！~
旬の・穴場のおそばレポート / ロタウイルス予防接種助成 / M's Smile ふおとぎやらしい / 乳幼児健診 など
- 24 みとよ写真帳 / 編集後記

三豊市の人口 ※平成28年4月1日現在 ()内は前月比
世帯数 22,850 世帯(+48) 総人口 65,211 人(-85) 男 31,146 人(-45) 女 34,065 人(-40) ※香川県人口移動調査による

表紙 今月の市民力



コミュニティバス白井眼科バス停横に建てられているお遍路さんの休憩所「へんろ小屋茶処」は、毎月第2、第4日曜日に、四国88カ所を巡礼するお遍路さんへのお接待が行われています。
お接待をするのは、まちづくり推進隊高瀬の「へんろ小屋高瀬おせつ隊」の皆さん。各自が季節の果物やお菓子を持ち寄り、おもてなしの心でお遍路さんを接待します。毎回、手打ちうどんが振る舞われており、遠方から訪れたお遍路さんにとって、本場の讃岐うどんを味わえると好評です。
「最近では、海外からの巡礼者も多いですね。これまでもアメリカ、オランダ、フランス、韓国など、さまざまな国の人とお会いすることができました。三豊にいなながら、いろんな国や地域の人と情報交換ができるのも、お接待の楽しみの一つですね」と、へんろ小屋高瀬おせつ隊の皆さんは言います。



取材の日も、お遍路さんが休憩所に立ち寄るたび、お茶を出したり、うどんを振る舞ったり、笑顔いっぱいでおもてなしをしていました。

3 調理

【炊飯室】

炊飯を行う部屋です。自動化により効率化しました。

【揚物・焼物・蒸し物調理室】

揚物・焼物・蒸し物などさまざまな調理を行います。

【和え物室】

和え物を中心に調理を行います。

【調理室】



下処理後の食材を調理します。

【アレルギー対応食調理室】



アレルギー対応食を専用の容器で届けます。



上手に盛り付けて完成です！



2 下処理

【野菜・果物・下処理室】



野菜・果物の下処理を行います。

【洗米室】

お米を研ぎ、炊飯室へ送ります。

【魚・肉処理室】

魚・肉の下処理を行います。

4 積み込み・配送

【コンテナ室】

各校へ送る給食をコンテナへ詰めます。

【配送車】



各校に給食を届けるため、コンテナを配送車に積み込みます。



7台の配送車が給食を幼稚園・小中学校に届けます。

1 荷受け・検収

【荷受室】



荷受室で食材を受け取ります。

【検収室】



納入された食材の規格・数量・品質などを点検します。

本施設は、荷受室、調理室などを区分し、衛生面に配慮した構造になっています。では、給食が子どもたちの元に届けられるまでに、どのような工程があるのかを、順に見てみましょう。



学校給食が届くまで

センターには、給食の調理に加え、調理の様子を見学することができる見学者通路や会議室が設けられており、子どもたちが、調理の状況や施設見学を通して、食材を作る人・調理する人への感謝の心を養う食育の拠点として活用したいと考えています。



▲施設の2階から調理室の様子を見ることができます



私たちが心を込めて作っています

調理をしてくれる(株)メフォスの皆さん