

加工施設新設検討会 給食センターグループ発表資料

1 給食センターが加工施設に期待すること

- ・調理員の不足のためプレカット等一次加工して地場産のものが使えるとよい。
- ・不揃いの野菜は加工してあると使いやすい。
- ・トマト・冷凍コーン・むき枝豆・冷凍ほうれん草のバラ凍結したものがよい。特にほうれん草は頻繁に使用している。地場産のものが使えるとよい。
- ・玉ねぎ、にんじん、じゃがいもなど通年使っているものを確実に使えるようになるとうい。（旬の時期であっても発注したら無いことがあり、他県産のものになるため）
- ・給食で一年間に使用する量が大まかにわかり、たとえ余剰や不揃いがでても加工することで生産者の方も安心して作付け面積を増やすことができるのではないのでしょうか。

2 給食センターが加工施設に貢献できること

- ・夏休み中に加工した食材を2学期から3学期に集中的に使用する。
- ・まとまった量を消費することができる。
- ・安定的に消費できる。

3 加工品に関するアイデア

- ・カット、皮剥きしたものを真空、瞬間冷凍
ごぼうのさがき、かぼちゃの角切り、かぼちゃのスライス
ジャガイモの皮むきしたもの
- ・米粉パンの製造 地元のリンゴを使ったアップルパンの開発
現在、給食では水曜日がパンの日、一般に向けて限定販売もできる
- ・りんご、ブルーベリー等のジャムを製造、
- ・真空パック包装機、急速（瞬間）冷凍機、スライサーの導入
冷凍庫がなくても保存できるよう真空パックの技術の獲得