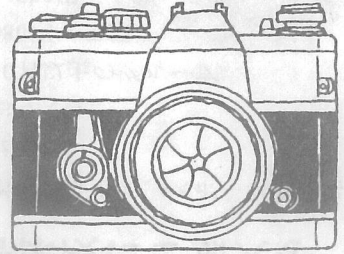


給食を一



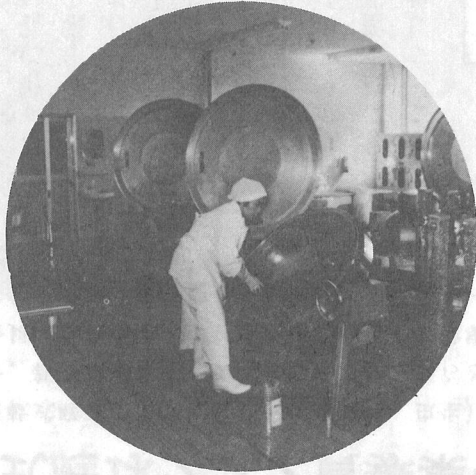
町内の小中五校の給食を引受けている学校給食センターが完成してまる二年がたちました。

今月は期待に胸をふくらませて新入生が各校に入学してきますが、子供達が食べる給食はどのようにして作られるのかは、お母さん方の関心の高いところではないでしょうか。

そこで、広報では「カメラレポート」と題して給食センターの一日の業務を追ってみました。

近代的な調理施設を完備したセンター内は清潔で、作業のかなりの部分が自動化されており、給食が能率的に、手早く、流れ作業でコンテナに準備されています。

センターでは、一日約一五〇〇食、年間では二十七万五千食（昭和五十四年度調）を用意するそうですが、一食々々が子供達の口に直接入るものだけに、衛生の面には特に細かな注意が払われています。



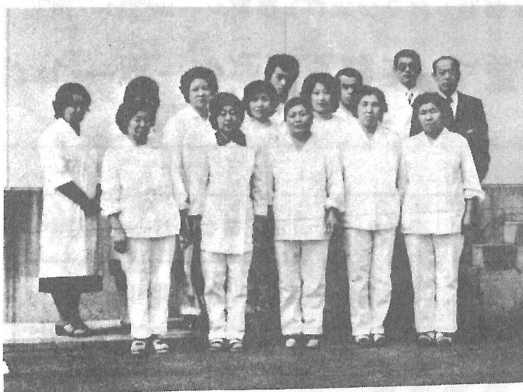
使い終わった器具はていねいに洗います。



午前9時30分、流れ作業でおかずを詰めます



配送車に詰め込みます。



これからもがんばります……職員一同

(3月2日撮影)

回収された食器は翌日のためにきれいに洗われます。

