

# Let's Surf !!!

問合せ先 観光交流課観光戦略係 (窓口⑩) ☎②3913



## おれのまさとし 大野修聖プロフィール

1981年生まれ。ホームブレイクは下田市多々戸浜。世界大会において、日本人史上初となる様々な偉業を成し遂げる。JPSA(日本プロサーフィン連盟)グランドチャンピオン3回獲得。2013年、国内外ツアー含め前代未聞の7戦連続優勝。2015年、プロサーファーとして世界で唯一オリンピックのサーフィン使節団に選抜され、2020東京オリンピック追加種目検討会議でのプレゼンテーションにてキースピーカーを務めるなど、日本のサーフシーンを牽引する。

プロサーファーという職業から一つのスポーツとして認められる大きな第一歩になると思っています。

サーフィンが趣味の領域から一つのスポーツとして認められる大きな第一歩になると思っています。

Q 東京オリンピックでサーフィンが正式種目になったことについての想いを教えてください。

A サーフインが趣味の領域から一つのスポーツとして認められる大きな第一歩になると思っています。

Q 大野さんは8歳からサーフィンを始めたそうですが、子供の頃の思い出を教えてください。

A 小、中学生の頃から、学校に行く前と放課後は毎日サーフィンの練習に行っていました。365日、雨が降ろうが、槍が降ろうが、父、母にビデオを撮ってもらっていたことをよく覚えています。双子の兄がいるのですが、彼とは子供の頃から良い意味でライバルで、何でも競い合っていました。今があるのも彼のおかげだと思っています。

2020年東京オリンピックの正式種目として採用されたサーフィン。今回は日本のみならず、世界を転戦し、活躍する下田市出身のプロサーファー、大野修聖さんのインタビューをお届けします。

Q 下田市が取組んでいる『世界一の海づくりプロジェクト』に対して、大野さんのアイデアがあれば教えてください。

A もっと幅広い人達が海を楽しむためにも、海、川沿いにカフェがあったり、海沿いを散歩できる歩道があったら良いなと思います。大学もあつたら面白いかも：笑

15歳で当時史上最年少のプロサーファーとなり、日本のサーフィン界を牽引してきた大野プロ。東京オリンピックに向けて益々の活躍を期待しています！

Q 下田市が取組んでいる『世界一の海づくりプロジェクト』に対して、大野さんのアイデアがあれば教えてください。

A もっと幅広い人達が海を楽しむためにも、海、川沿いにカフェがあったり、海沿いを散歩できる歩道があったら良いなと思います。大学もあつたら面白いかも：笑

15歳で当時史上最年少のプロサーファーとなり、日本のサーフィン界を牽引してきた大野プロ。東京オリンピックに向けて益々の活躍を期待しています！

が夢のあるものになっていくことも間違いなく、と同時にサーフィンはスポーツという枠では収まらないアクティビティだとも思います。

サーフィンがオリンピックに入ったことで、もっと多くの人にサーフィン、海の素晴らしさを知っていただけたらなによりうれしいですし、いくつからでも、いくつになっても、始めることのできるアクティビティがサーフィンであり、それぞれの楽しみかたの形があるのも大きな魅力の一つだと思います。

## 学校給食センター稼働！

子どもたちに「安心・安全な給食」を

問合せ先 下田市立学校給食センター ☎③④4026

平成28年度の2学期から、新しい学校給食センターが本格稼働し、下田市内の全小中学校で給食が開始されました。今回は、給食が子どもたちに届くまでの様子をお知らせします。

給食はただの昼食ではなく、食事を通じたコミュニケーションや食事のマナーの学習、地産地消で地元の食材を知るなど、様々な食育の役割を持っています。

学校給食センターではこれからも安心・安全で美味しい学校給食を提供していきます。

### 給食センターの1日

## おいしい給食が子どもたちに届くまで

毎日、子どもたちに届けられる給食。給食ができるまでには、いろいろな工程があります。ここでは、給食が子どもたちに届くまでの様子を紹介いたします。



施設名	下田市立学校給食センター
所在地	静岡県下田市須崎1782番地の1
敷地面積	3503.10㎡
延床面積	1077.66㎡ (1階：949.21㎡、2階：128.45㎡)
構造	鉄骨造一部2階建、準耐火建築物
調理能力	1700食/回
調理方式	ドライシステム
配送方式	コンテナ配送方式
事業費	8億5,760万2,000円



**野菜下処理室**  
食材はその日使う分だけ受け取るので、常に新鮮な状態です。野菜は汚れが残らないように3回流水で丁寧に洗い、キャベツなどは1枚ずつはがし洗います。



**朝7時半から食材が届きます！**  
大量の食材は、地域の納入業者からその日に使う分だけ毎日納入されます。肉、魚、卵、野菜、調味料など量や品質を毎回チェックし保管場所へ運びます。



**給食を作り始める前に**  
給食を作り始める前にマスクで鼻まで隠し、髪の毛が出ないように顔回りすべてを帽子で覆い、手洗い等も丁寧にを行います。



**野菜をカットする**  
下処理された野菜は調理室に送られ、包丁やスライサーと呼ばれる機械を使って、食べやすい大きさにカットされます。



**調理(煮る・炒める)**  
回転釜という大きい鍋で炒めたり、煮たりします。1つの釜で約500人分作ることができます。



**調理(蒸す・焼く)**  
スチームコンベクションという便利な機械で焼いたり、蒸したりします。



**学校に配送**  
給食の入った食缶や食器をコンテナに入れ、トラックで各小中学校に給食が届けられます。



**食缶に分ける**  
揚げ物は、フライヤーという機械で揚げます。出来上がったら、食缶に各クラスごとに分けていきます。



**調理(揚げる)**  
揚げ物は、フライヤーという機械で揚げます。出来上がったら、食缶に各クラスごとに分けていきます。