

学校給食

心とカラダを育てる給食を子どもたちへ

わたしたちが
心をこめて作っています。



給食センターの一日

①検収



- ・品物を受け取り、目でよく見て、臭いも確認します。
- ・産地や温度、賞味期限などを詳しく記録します。

②朝の打ち合わせ



- ・今日の予定や作り方、注意点を全員で確認します。

③下準備



- ・食材の下処理（水洗い）
- ・カット

④調理



- ・栄養教諭は、煮え具合、温度確認（95℃）調味料を入れるタイミングなど、調理について指導・助言します。



⑤配食



- ・その日の給食数を確認し、クラスの人数分を配食します。

⑧みんなそろって、いただきます♪



◀「毎日、給食の時間が楽しみ」と元気に答え、笑顔で食べる児童たち

今日の献立♪



- ・冬やさいカレー ・麦ごはん ・かみかみサラダ
- ・ストロベリーカスタードタルト ・牛乳

⑦給食準備！各クラスで配膳



- ・給食当番の児童が、人数分を同じ量で配膳します。

⑥配達員が各学校へお届け



- ・給食の時間までに各学校へ配達します。

子どもたちからの質問

質問1. 給食を作っていて大変なことはなんですか？

回答. 給食は、約1600食の給食を約2時間で素早く作らなければなりません。100kg以上もある食材を限られた時間の中で洗ったり、調理したりするのは、とても大変です。また、夏場は調理場内が40℃を超えることも多く、とても体力を必要とします。

質問2. 給食を作っていてうれしいことはなんですか？

回答. 一番うれしいことは、「給食を残さず、すべて食べてくれる」ことです。心をこめて作った給食が空っぽになって戻ってくると、とてもうれしいです。



▲「今日も大盛り」と「おかわり」をよそる男子児童たち



吉見町栄養教諭からの声

給食センターでは、総勢24名で日々安全安心な給食作りに努めています。献立作成では、栄養バランスを考えながら、食品衛生上安心であること、旬の野菜や地域で採れた野菜・果物を取り入れること、季節にあった行事食を出すことなどを考慮しています。子どもたちが、好き嫌いなく、いろいろなものを食べて、将来豊かな食生活を送れるようになってほしいと願っています。