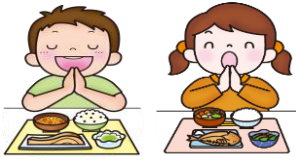




あけましておめでとうございます。今年も子供たちの健康を願いながら、おいしくて安全な給食の提供に努めてまいります。よろしくお願いします。

今月は、全国学校給食週間にちなんで、給食ができるまでの様子を紹介します。



1月24日～1月30日は 全国学校給食週間です！

給食では、地場産物を活用した料理をとりいれています。

給食ができるまで

① 検収



8時に野菜や肉などが給食センターに届けられます。材料は、はかりで量ります。

② 下処理



底の板が回り、皮がむけます。

じゃがいもやたまねぎの皮をむく機械です。カレーの日は、200kg以上の野菜をむきます。



野菜は水を流しながら、ていねいに3回洗います。

③ 材料を切る



スライサーという、大きな機械で野菜などの材料を切ります。料理によって切り方を変えています。



とうふは包丁で、切ります。300丁以上ある時もあります。

④ 調理



1釜、約600人分の汁物や煮物などが作れます。たくさんの材料を混ぜるのは、とても力がいらいます。大きなしゃもじで息を合わせて、混ぜます。

⑤ 配缶



おかずをクラスごとに配缶していきます。大きなしゃくで、量りながら入れています。

⑥ 配送

できあがった給食をトラックで学校へ配送します。



⑦ 学校へ



食育のすすめ

「いただきます」=命に感謝
「ごちそうさま」=人に感謝



『いただきます』は、自分たちが生きるために、生き物の命をいただくことに感謝する意味がこめられています。

『ごちそうさま』は、食事を作るために、食べ物を育てたり、集めたり、料理をしたりしてくださり、ありがとうございましたという意味があります。

給食を作る調理員さんたちは、みんなが楽しく、おいしく食べて、元気に成長してくれることを願いながら、愛情をこめて一生懸命に調理をしています。残さず食べることや好ききらいしないことは作ってくださる人たちに感謝することになります。



竹ちゃん給食

まるよしじゃがいものみそ煮

品 名	分量(4人分)	作り方
豚ミンチ	100g	①じゃがいもは角切り、たまねぎ、にんじんはいちょう切り、にんにくはみじん切り、しょうがはすっておく。 ②厚揚げは、2～3cm角に切る。 ③油でにんにくを炒め、ミンチ、しょうがを入れて炒める。たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れてさらに炒める。 ④厚揚げ、調味料、水を加え煮る。 ⑤じゃがいもに火が通ったら、さやいんげんと白ごまを加え仕上げる。
にんにく	1かけ	
しょうが	1かけ	
油	小さじ1	
厚揚げ	1枚	
たまねぎ	1/2個	
にんじん	40g	
じゃがいも	200g	
さやいんげん	40g	
しょうゆ	大さじ1	
酒	大さじ1	
みそ	大さじ2	
ごま	5g	
水	200cc	