## 学校給食はどうやって作られているの?

「何時から」「どうやって」作られているのか、意外と知らない学校給食ができるまでを紹介します。

※各工程の時間は各センターにより異なります。

#### 8:00 検収

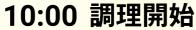
納入業者から当 日使用分の食材を 下処理した 受け取り、状態や 数量を一つひとつ 釜などを使っ 確認します。





### 8:30 下処理

をつける作業などを行います。



10:30 検食(センター)

食品に異味や異臭などの異常がないか、一食分として の量が適当か、味付け、香り、色彩などが適当かをセン ターの職員ができあがった給食を食べて検査します。

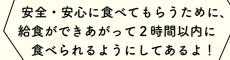


10:40 配缶

を量りながら食缶に移します。

11:00 配送

食缶をコンテナに入れ、 (園) に配送します。



## 11:30 検食(学校)

学校でも、あらかじめ責任者を定め、 子どもたちが食べる30分前までに検 食を行っています。



#### 12:00 配膳

学校に届けられた給食は子ど もたちが協力して配膳します。



各学校(園)から戻ってきた食器や食缶を洗浄します。



# 皆さんは給食にどんな思い出がありますか。学校で毎 日食べる給食が子どもたちのところに届くまでにはさま ざまな行程があり、そこには多くの人が関わっています。 今号では、おいしい給食を提供するために奮闘する皆



た食事を提供すること

当たりの単価も値上がり

的負担を軽減させるた

保護者の経 それを受け 伴い、学校給食の一食

消を推進しています

また、近年の物価高騰

」どもの栄養改善のた :、日本における学校給 栄養バランスのとれ 学校給食法に基づ

問 学校給食課 ☎ 23-3942

天草の食材を使用し に恵まれている天草市。 な気候により、魚や肉、 を 月 2

食器・食缶などの回収、洗浄 13:20

## #集 いっぱい食べて元気もりもり ~おいしくて安全·安心な給食ができるまで^ 学校生活の中で 1番の楽しみに るように 栄養教諭 (牛深中学校) 鶴長 七恵 さん

学校栄養職員・栄養教諭として通 算18年勤務。牛深·牛深東·河 浦の小・中学校を担当する。好き な給食は揚げパンとそぼろごはん

大人になって



プロフィール | 調理員として山道さんが16年、吉永さんが7年。現在は本渡学校給食セン ターに勤務している。好きな給食は、ぜんざい(山道さん)・カレー(吉永さん)

給食はおいしいのはもちろん、安全・安心が第一。 それを実現するため調理員の朝は早く、午前7時に始 まります。機械が正常に動くか、殺菌処理はされてい るかなどの点検や、米を炊く準備から始まり、8時に はチームに分かれての作業に入ります。野菜を洗うと きは、異物や変色、痛みなどがないかを入念に確認。 他にも、調理器具や手袋に破損がないか、温度が適温 まで上がっているかなど常に細心の注意を払うことに

大変ではありますが、給食センターに子どもたちか ら届く「おいしかった」の一言に、調理員をしていて 良かったなと実感しています。子どもたちのことを思 い、栄養教諭が献立を一生懸命考え、調理員が一生懸 命調理したおいしい給食です。苦手な食べ物もぜひ挑

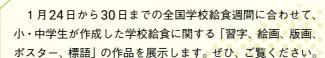
# いっぱい食べて大きくなってね



学校給食ができるまでには、さまざまな人 の支えがあり、子どもたちへの思いが込めら れています。栄養が偏らないよう献立を考え、 心を込めて育てられた食材を子どもたちに喜 んで食べてもらえるように調理しています。

これからも子どもたちの笑顔が見られるお いしい給食を、安全・安心に提供できるよう 取り組んでいきます。

#### 学技給食週間作品展



1月24日 (1991年) 1月24年) 1月24日 (1991年) 1月24日 (19

**ところ** 天草文化交流館 (船之尾町) ※月曜休館





夫婦2人でごぼうや里芋、にんじんなど6品目の野菜を育て、JA の直売所を通じて提供している。好きな給食はコロッケ(園栄さん)

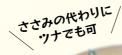
野菜を学校給食に提供し続け、30年以上に なります。給食への提供を始めたころは、地 産地消という言葉が広がり始めた時期。当時 の栄養士の先生が、子どもたちに地元の新鮮 なものを食べさせたいとの思いで、学校のす ぐそばに畑のある私たちに声を掛けていただ き、学校からの要望にも応えて多い時には20 品目ほど育てていました。

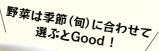
ここ数年は、五和小学校の3年生が収穫体験 に来てくれています。「ごぼうが苦手だけど、収 穫して持って帰ったごぼうは食べられました」

物は残飯が少ない」など

の声を学校からいただけて、農業をするのが 楽しくなります。野菜のおいしい味を知るこ とで苦手なものを食べられるようになります。 そのためにも、子どもたちに新鮮な野菜を届 けられるようこれからも頑張ります。









- 鶏ささみ …… 30g ・かつお節 ……2.5g ・上白糖 ……4g ・キャベツ …… 100g ・きざみのり ……2.5g ・みりん ……2.5g ・にんじん ······· 20g ・酢 ··········5g ・ごま油 ····· 2.5g
  - ・きゅうり …… 100g ・うすくち醤油 ……7.5g
  - ① 鶏ささみをゆで、食べやすいように小さく切る。 (市販のささみフレークでも可)
  - ② キャベツ、にんじんは千切り、きゅうりは輪切りにする。
- ③ 野菜はお湯でさっとゆで、冷水で冷ます。 ④ 冷ました野菜を手でしぼる。
- ⑤ ④と鶏ささみ、かつお節、きざみのり、調味料を混ぜ合わせて完成!

