



11月 給食だより

令和6年 11月 1日
石狩市学校給食センター
TEL: 62-8015
FAX: 72-2223

秋が深まり、冬の訪れを感じる季節になりました。

今月の23日は「勤労感謝の日」です。毎日食べている給食も多くの人たちに支えられて、子どもたちの元へ届けられています。

また、給食だけではなく、日々の食事でも携わる人々やいのちをいただいていることにも感謝して食べるようにしましょう。



今月の給食目標

「給食ができるまでを知ろう」

毎日の給食にはどのような人が関わっているのか、給食がどのようにして作られているのかを知りましょう。



「給食ができるまで…」

食材の検品



給食に使用する食材の鮮度や品質に問題がないかを確認し、安全を確認して使用します。

野菜の下処理



皮をむき、泥汚れや虫がついていないかを確認しながら、調理員さんが丁寧に洗います。

調理



釜という大きな鍋で調理を行っています。1つの釜で、約1300人分を作ります。



給食時間



学校へ届いた給食は、クラス毎に配膳員さんが準備し、給食時間までに教室前に運びます。

配送



食缶が入ったコンテナを、各学校へ運転手さんがトラックで運びます。

配食



各クラスの人数に応じて、食缶に人数分を計量しながら、配食をします。

学校給食には、多くの人が関わっています

この他にも、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者さんが育てたり、捕ったもの、もしくはこれらを加工した食品を運送業者さんが給食センターまで運んでくれています。このように多くの人達の力によって、届けられています。



「いただきます」と「ごちそうさま」



日本の食事のあいさつには、感謝の意味が込められています。「いただきます」には、食べ物となる動植物の「いのち」をいただきますという意味があります。また、「ごちそうさま」には、食事を提供するまでに関わった多くの人への感謝の気持ちが込められています。挨拶の意味を確認し、心を込めて挨拶するようにしましょう。