



給食だより

令和8年 10月 1日

日に日に朝晩は気温が低くなり、秋の気配を感じられる季節になりました。わたしたちが毎日食事ができるのは、さまざまな人たちの労力があるおかげです。日々、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

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…」

1. 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。

2. 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。

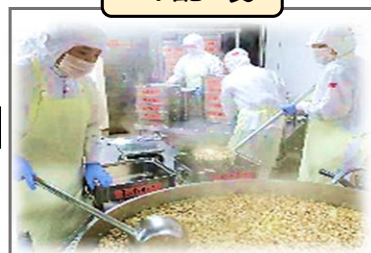
3. 調理



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。



4. 配食



出来上がったら、各クラスの人数に応じて、食缶に人数分を計量しながら、配食します。



5. 配送



各学校へ食缶が入ったコンテナを、運転手さんが、トラックで運びます。



給食時間



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



大切な食事のあいさつ 「いただきます・ごちそうさま」

食事の前後に「いただきます」、ごちそうさま」とあいさつすることは、食べることに對してだけではなく、育ててくれた人、運んでくれた人、作ってくれた人たちなどへ、感謝を表す大切な習慣です。毎日の食事で、心を込めてあいさつをするようにしましょう。

