

11月給食だよ!



令和4年 11月 1日
厚田学校給食センター
TEL・FAX: 78-2141

今月の給食目標

「給食ができるまでについて知ろう」

普段何気なく食べている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、感謝して食べましょう。



秋が深まり、間もなく冬の足音も聞こえてきます。今月の23日は勤労感謝の日です。食事に関わるいろいろな人たちのおかげで毎日食事をすることができます。感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

給食づくりに関わっている人たち

生産者

農家や畜産に関わる方々は、野菜や動物などの生き物を長い時間と手間をかけて大切に育てています。また、漁師などの水産に関わる方々は、朝早くから海に出たり、何日もかけて漁をするなど大変な思いをして食べ物を私たちのものに届けてくれています。



調理員

厚田学校給食センターでは、1日に4人の調理員さんが120人分の給食を作っています。毎日野菜を洗ったり、調理したり、ご飯を炊いたりなど、力を使う大変な作業をしてくれています。みなさんが食べた後のお皿を洗う作業も、調理員さんが行っています。



栄養教諭

みなさんが心も体も健康に成長できるように、毎月の献立を立てる中で、新しい献立や季節に合った献立を考えています。また、石狩産の食材を使って、地域でとれる農産物を知ってもらえるように情報発信も行っています。



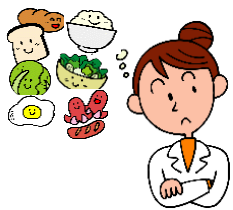
この他にも...

- ・配膳員さん
- ・トラックの運転手さん

などなどたくさんの方が関わっています!



給食ができるまで



① 献立を考える

2か月前頃

みなさんに必要な栄養や、価格、地場産物など様々なことを考慮して考えます。



② 納品される

6時~7時頃

食材が新鮮か、たのんだ数量が来ているか、温度や賞味期限も確認します。



③ 洗う

8時~9時頃

虫や汚れがついていないかを確認しながら、水を変えて3回洗います。



⑥ 配食する

10時半~11時頃

出来上がった料理をクラスの数分ごとに、1杯2Lのひしゃくを使って分けます。



⑤ 調理する

9時半~10時半頃

50L以上作ることのできる釜を使います。混ぜるヘラも120cmくらいあります。



④ 切る

8時半~9時半頃

限られた時間でたくさんの食材を切るために、ほとんどは機械を使って切りま

食事の前は「いただきます」

食事の後は「ごちそうさま」を感謝を込めて言いましょう