



給食大好き!

子どもたちのために
毎日作られている給食
感謝をこめて
いただきます。

給食調理の裏側



1 検収

届いた食材の品質はどうか、分量は合っているかなどチェックして専用の容器に移しかえます。

2 下処理

検収を終えた野菜は水洗いをします。白菜やキャベツなどの葉物野菜は一枚一枚、丁寧に洗います。



3 材料を切る

食材を切り分けます。おかずに合わせた切り方で、子どもたちが食べやすいサイズに切っています。

4 調理

大きな回転釜に下処理を終えた食材をいれ、火が通るよう加熱し、味つけをしていきます。



5 調理

回転釜で炒め物や煮物、汁物なども調理します。献立によっては揚げ物を行うフライヤーなども使います。

6 配膳

できあがった料理を各教室ごとの食缶に取り分けていきます。各教室へは配膳用のワゴンで届けられます。



給食
いただきます。

するとはいえ、子どもたちの食事にもしものことがあつてはいけません。調理の過程や食材の検収に不備がないように、調理員は届いた食材を細かくチェックします。そして、衛生管理に気をつけ、細心の注意を払って丁寧に調理しています。給食の時間となる12時30分頃には、配膳用のワゴンに載せられた温かい給食が各教室へ届けられます。

町 内の各小学校では主食となるご飯やパン以外の料理は、それぞれの学校で調理され、給食の時間に合わせ、温かい状態で子どもたちに提供されています。そのため、各校の給食室には大量の食材が届けられ1限目が始まる8時台から調理が進められています。大量の食材を扱って調理

各校で丁寧に調理される給食

小 学校で毎日、子どもたちに提供されている給食。栄養面、安全面を最大限に考慮して作られています。季節が感じられるような献立も取り入れ、1か月の献立表には多種多様なメニューが並んでいます。また、菰野町産や三重県産の食材を使い、子どもたちに地元食材のおいしさを伝える場にもなっています。今月号では町内の学校で日々提供されている給食にスポットを当てて、食材の生産や給食に携わる方々の想いをお伝えします。全ては給食をおいしそうに食べる子どもたちの笑顔のために。今日もおいしい給食いただきます。

子どもたちにおいしい給食を

給食 DATA 給食費 1食あたり約 **260**円
内訳 (主食約50円、牛乳約50円) 副菜約160円

材料 DATA 朝上小学校 (1~6年生分) カレーの場合 **みんな大好き!**

- にんじん** 約 **5**kg 約 **33**本
- 玉ねぎ** 約 **19**kg 約 **95**個
- じゃがいも** 約 **19**kg 約 **127**個

ある日の献立

牛乳
ブロッコリーのサラダ
ご飯
チキンカレー

大量の食材を煮込んでできた給食のカレーはいつの時代も大人気!子どもたちはおかわりするほどたくさん食べていました。

おいしい!

