

給食だより

特別号その1

銚田市立銚田学校給食センター

市内小学校6年生がリクエスト給食の献立を作成しました！

銚田南小6年1組 リクエスト献立

ミルクパン・牛乳・チキンナゲット・ブロッコリーサラダ
クリームシチュー・クレープ



＜献立の工夫したところ・感想＞

パンに合うような副菜で、全部の栄養バランスをよくなるようにしています。みんなが満足するようにカロリーを調整しました。

授業を聞いて、給食のこんだての考え方やカロリーの決め方、栄養バランスに気を付けることの大切さが分かりました。

銚田南小6年3組 リクエスト献立

わかめごはん・牛乳・メンチカツ・中華サラダ
ワタンスープ・クリーム大福



＜献立の工夫したところ・感想＞

みんながおいしく食べられるように、赤色、黄色、緑色の3つの色の栄養バランスについて意識をしました。

今回は、こんだてを立てるときに参考資料を使いながら計算をして選ぶだけでしたが、こんだてを作っている人は一から考えているのでその大変さが分かりました。



学校給食ができるまで



銚田学校給食センターでは、「安全・安心でおいしい給食」を心がけ、銚田市内の幼稚園・小中学校約3,300人分の給食を作っています。1月の「全国学校給食週間」にちなみ、給食センターで給食ができるまでの様子を少しだけ紹介します！

スタート

身支度・手洗い

必ず白衣・帽子・マスクをつけ、手洗いをして入ります。



下処理



検収

届いた食材の品質や重さなどを確認します。きゃべつや玉ねぎなどの野菜は200kg以上納品されることも…！



野菜は3回丁寧に洗う、皮をむくなど下処理を行い、肉や豆腐などの食材も異物がないか確認をします。



食材の調理

必ず中心温度の測定・記録を行います！



食材のカット



野菜はスライサーなどの機械や包丁でカットします。



配食・配送

大きな釜、ヘラで汁物や煮物、炒め物、サラダを作ります。揚げ物・焼き物はフライヤーやスチームコンベクションオーブンという機械を使います。



ゴール

