

給食って安心・安全!

給食を調理する時には、さまざまな対策をしているのよ
まちなだ

冷凍庫で食材を2週間保存

食中毒などが発生した時は、原因を素早く確認することが必要。そのために調理に使う食材と出来上がった給食は、白付を記入して2週間冷凍庫で保管することが決められています。



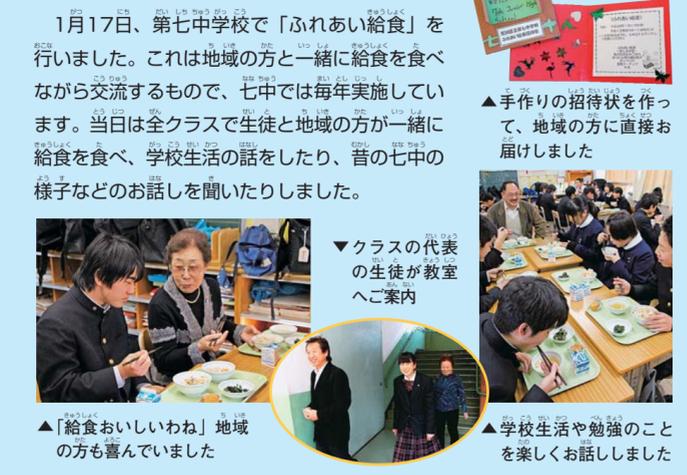
一つひとついねいに確認

給食の時、危険がないよう、各教室に運ぶ前に食器のひび割れや欠けがないか、毎日一つずつ確認しています。



第七中学校 「ふれあい給食」を開催しました!

1月17日、第七中学校で「ふれあい給食」を行いました。これは地域の方と一緒に給食を食べながら交流するもので、七中では毎年実施しています。当日は全クラスで生徒と地域の方が一緒に給食を食べ、学校生活の話をしたり、昔の七中の様子などのお話を聞いたりしました。



▲「給食おいしいわね」地域の方も喜んでいました
▲学校生活や勉強のことを楽しくお話ししました

たくさん作るの大変そうだなあ ずっと食べている給食ができるまで

各学校の給食室では、朝早くから給食作りが始まっています。みんながおいしく安全な給食を食べられるように、栄養士さんと調理師さんが協力して給食を作っているのです。どのように給食が作られるのか、二映小の給食作りの様子を見てみましょう。

たくさん作るの大変そうだなあ
あつくん

今日の給食なんだろう?
あらかわ



▲運搬台車を教室前まで、調理師さんが運びます。給食の時間まで、異物が入らないよう見張っています

5 配膳

給食の前にみんなで手洗い。すみずみまでしっかり洗おう!



▼「はい、どうぞ」給食当番が器によそってくれます

4 調理

一度に300人分の料理が作れる大鍋。具材を入れるときは、手袋を着用しています



▶食材の下準備もすべて手作業。野菜を洗ってから皮をむいて切るまで、てきぱきと進めます

1 献立作り

行事に合わせた献立や食材の分量まで、細かく決めます



2 打ち合わせ

給食に使う食材や、作る手順など、細かいところまで調理師さんと確認



3 身支度検査

指と爪の間は、一人ひとり専用の爪ブラシで洗います



▲調理に使う水の塩素量を、試験薬を使ってチェック

朝7時。みんなが朝ご飯を食べている頃、給食室ではもうその日の給食の調理が始まっています。お昼までに全校児童約300人分の給食を作るために、朝早くから準備をしています。給食の1年間分の献立は、栄養士さんがすべて考

えます。学校給食では1日当たりの栄養量が決められているので、食材の量なども細かく計算しています。「栄養価はもちろんですけど、楽しく食べることも大切にしています。季節の行事に合わせて食事を取り入れながら、バラエティに富んだ食材を盛り込むように工夫をしています」と管理栄養士の小柴先生。

事前に栄養士さんと調理師さんが打ち合わせをして、調理の手順を確認。食材の検品、食器や調理器具の殺菌・消毒、調理師さんの健康確認や身支度等、衛生面には徹底して注意を払っています。

出来上がった給食は、各教室ごとの食缶に入れ、運搬台車にのせて、教室へ届けます。最初に給食を食べ

るのは校長先生。異物が無いか等確認をしています。給食時間には栄養士さんが教室をまわって、児童たちと話しをしています。「食べている様子や、残った量から人気の献立や苦手な食材などを確認して、今後の献立に活かします」と、話していました。一生懸命作られた給食。今日もおいしくいただきます!

いただきます〜す!



▲全員の配膳が終わったら日直の号令でいただきます! みんなで一緒に食べるのは楽しいね

食べて楽しい! 学ぶ給食!

子どもたちには、給食を通して、食べる楽しみを感じ、伝統的な食文化を受け継いで欲しいと思います。箸を正しく使えるように、骨が付いた焼き魚を出すなど、献立も工夫しています。みなさんもたくさん食べてくださいね。小柴祥子先生

第二映田小学校 管理栄養士

懐かしいあの日あの時 スペシャル! 学校給食の歴史を知るぞ!

明治22年	大正12年	昭和17年	昭和38年	昭和60年	現在
日本で初めての給食は、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立小学校で僧侶が食事を作ったことが始まりとされています。<献立: おにぎり、塩鮭、菜の漬物>	子どもたちの栄養改善の方法として、学校給食が国により、奨励されました。<献立: 五色ごはん(挽肉、里芋、野菜)、栄養みそ汁(野菜入り)>	戦争中は食料が不足し、米の代わりに小麦粉を水で溶かし茹でた「すいとん」が、庶民の間でも食べられていました。<献立: すいとんの味噌汁>	この頃、牛乳と脱脂粉乳を混ぜた混合乳が、給食で出されていました。<献立: コッペパン、マーガリン、イカスティックフライ、マカロニサラダ、混合乳>	郷土料理や、世界の料理を取り入れた献立も増えていきました。<献立: ビビンバ、キムチ風漬物、わかめスープ、プリン、牛乳>	季節の行事に合わせた献立も出ています。<桃の節句の献立: 手巻きちらし寿司、はんぺんすまし汁、モンブラン、いちごのせ、ひなあられ、牛乳>