

給食ができるまで

市内の幼稚園、小学校、中学校に通う子どもたちに毎日届けられる給食。その数およそ7,400食。

どのようにして給食ができるのか、原町第三小学校の調理室をのぞいてみましょう。

学校給食の1日

9:00

調理開始



今日も心を込めて給食を作ります！

大鍋に大豆や昆布、大根、ごぼうなどを入れ、「五目豆」の調理開始です。

この大鍋ひとつで約500食を作ることができます。

10:10

「五目豆」の調理



11:15

「豚しゃぶサラダ」調理



もう一つの大鍋で「豚しゃぶサラダ」を調理します。豚肉やキャベツなどをドレッシングで混ぜ合わせます。サラダを作るのは“力仕事”なんですよ！

11:40

もうすぐ出来上がり

1時間以上煮込んで味を染み込ませます。最後に隠し味ー

「わたしたちの愛情」を注いで出来上がり



配膳

12:00



給食当番を中心に配膳開始



12月11日の献立



- ・ごはん
- ・豚しゃぶサラダ
- ・五目豆
- ・ちりめん煮

エネルギー 692kcal 脂質 23.2g
たんぱく質 31.2g 食塩 2.6g

給食の時間に 突撃インタビュー!

にしむら あかり
西村有佳莉さん

かもんぜき あきら
掃部関明良さん



鹿島中学校



むらい たつき
村井 達紀さん

さとう さくら
佐藤さくらさん

給食のおばさん、いつもおいしい給食を作ってくれてありがとう！
うどんやパンなど、給食はみんな大好き！
(小高幼稚園年長とんぼ班)

給食で一番好きなメニューはラーメンです。
大好きな給食ですが、トマトが入っているメニューはちょっと…。
でも、なるべく残さないようにがんばって食べます。

かんの まお
菅野 真穂さん
(原町第三小学校2年)



僕の好きな給食はドライカレーです。
幼稚園のときから食べてきた給食が、3月の卒業を最後に食べられなくなるのかと思うと、ちょっと残念ですね。余った給食の争奪戦や残してしまったことなども、給食の思い出です。
給食センターの皆さん、後輩たちにもおいしい給食を作り続けてください。

ほし りょうた
星 涼太さん
(鹿島中学校3年)

クイズの答え

- Q1 8人
- Q2 47人
- Q3 約7,400食
- Q4 幼稚園 265円
小学校 280円
中学校 315円

今回の取材では、給食を試食する機会があり、20年前を思い出しながら、おいしくいただきました。
ところで、子どもたちに好きなメニューを聞いてみると「カレーライス」が出てこない！
メニューが豊富になったからですかね。



番外編

(レポーター 秘書広報課 菅野主査)