



給食だよ！

毎日食べている給食。みなさんが食べている給食は、たくさんの人たちが関わって作られています。食材をとったり育てたりする生産者や食べ物を運ぶ運送業者、献立を考える栄養士、調理をする調理員さんなどの働きによって支えられています。今回は、毎日みなさんの給食を作っている調理員さんの調理の様子について紹介します！



給食ができるまで

調理スタート



かごいっぱい
の食材が
届きます。

食材を洗う



食材を洗いながら、食材についた泥やほこりを落としたり、食材の鮮度を確認したりしています。


★豆
ちしき★ 食材を洗う回数はなんと3回！

食材を切る



大量の食材は、機械を使ってスピーディーに切ります。調理員さんがひとつずつ丁寧に、包丁で食材を切ることもあります。

食材に火をとおす



給食は大きな調理器具で調理しています。

★豆ちしき★
汁物や炒め物を作る釜は、家庭のお風呂くらいの大きさがあります！
かき混ぜるヘラは120cmくらいの長さです！

温度をはかる




出来上がった料理は、温度チェックをして、しっかり火がとおっているかを確認します。

盛り付ける



食缶に盛り付けます。

完成！



みなさんのもとに、おいしい給食を届けます。

- 調理員さんに質問しました！**
- Q. 何人で調理をしていますか？
A. 7人です。
- Q. 調理をしていて、一番大変なことは何ですか？
A. みなさんに安全な給食を提供するために、たくさんの確認をしながら調理をすることです。
- Q. 給食を作っていて、嬉しいときはどんなときですか？
A. 食缶が戻ってきて、中身が空っぽだったときです。頑張って作った給食をしっかり食べてくれたことが分かって、とても嬉しくなります。

毎日心を込めて、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいます！これからも、感謝して、おいしく、残さず、給食を楽しんで食べましょう！

