

# 食育通信

城北中学校区連携 久松台小学校(給食調理校) 給食室 第1号

日頃より、学校給食にご理解ご協力いただき、ありがとうございます。

久松台小学校では、久松台小学校約300食と城北中学校約700食、合計約1000食を調理しています。給食室一同、力を合わせておいしく安心安全な給食を作りますので、どうぞよろしくをお願いします。

## 給食室の紹介 Q&A で、給食について知ろう!

Q: 帽子の形に特徴がありますね。



A: マントのような形で首まで覆い、後ろの髪が出ないようにします。

Q: 給食ができるまでの時間は?



A: 朝8時から12時までの間に1000食作ります。

Q: 材料はいつ届きますか?



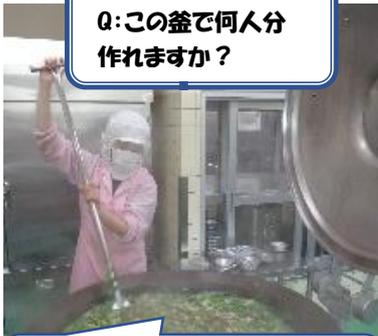
A: 基本的には、当日の朝届きます。調味料等は1か月まとめて届きます。

Q: たくさんの食材を切るのは大変そうですね。



A: 野菜等は届いたものを処理して洗い、基本的には包丁で切ります。大量にあるときは機械で切ります。肉や魚類は、衛生面から、切ってあるものを仕入れます。

Q: この釜で何人分作れますか?



A: 汁物や煮物なら、約500人分作ることができます。

Q: 給食のカレーは、どのようにして作りますか?



A: バターと小麦粉を釜でしっかりと炒め、カレー粉を加えてルウを作ります。煮込むときに、ケチャップやソースを加えます。

Q: 揚げ物も給食室で揚げるのですか?



A: はい。揚げ物は、釜に油を入れて揚げます。もちろん、揚げパンも給食室で揚げています。

Q: 久松台小学校で作った給食はどうやって届くのですか?



A: 給食専用の配送車で運びます。車内は棚やローラーがついた特殊な構造で、700食分がきっちり入ります。

Q: 食器や食缶はどのように洗っていますか?



A: 食器や食缶は湯に浸して汚れを落としやすくして洗剤をつけたスポンジですり、汚れを概ね落とした後、洗浄機で仕上げます。洗い上げたものは全て熱風処理して、乾燥・消毒をします。

栄養教諭 森原



夏休みも元気に過ごしましょう!