

富屋小の給食は、どのように作られているのでしょうか！

みなさんは、給食室の中を、廊下からのぞくことはできても、中に入って、どのように作っているのか、直接確かめることはできません。そこで、富屋小学校の給食がどのように作られているのかについて紹介したいと思います。

① こんだてをたてる

・えいようのバランスを
かんがえる



・きせつのやさいや
きょうどしよくをとりいれる

こんな栄養をとってほしいな、
この食べ物は食べられるようになってほ
しいなと考えながら
献立を立てています。

② ざいりょうを ちゅうもんする



・うつのみやのやさいを
つかうようにしています

献立が決まったら、材料を八百屋さんやお肉
屋さんなどにたのみます。
給食で使う材料は、なるべくみなさんの家の
近くで作られた野菜や栃木県の食材をつかう
ようにしています。

③ きゅうしょくしつのような みじたく



調理員さんはきれいな白衣に着替え
て身じたくをととのえ、白衣にごみ
がついていないように、コロコロをし
てとります。

④ 手あらい



手にばい菌が残らないようによく洗
います。
爪ブラシをつかって、爪の間もきれ
いにしています。

⑤ ざいりょうがとどく(牛乳)



きゅうにゆう

その日に使う材料が次々に届きます。
こちらは、いつも飲んでる牛乳です。

⑥ ざいりょうがとどく(野菜)



やさい

地元農家や八百屋さんから野菜の鮮度
を確認しながら受け取ります。
いつも新鮮なものが届きます！

⑦ ざいりょうがとどく(肉)



にく

お肉は、温度を計り、低温保管します。

⑧ ちょうりかいし！！



あらう

(3かいあらう)

やさいをきる

材料がそろったら、調理開始です。野菜は泥や虫がつい
ていないように3回でいねいにあらいます。

⑨ ごはんをたく



ご飯も給食室で炊きます。この大き
な釜1つで、80人分のご飯を炊くこ
とができます。

⑩ やさいをゆでる



野菜をゆでているところです。
給食では生の野菜はほとんど食べません。
ゆでてから食べるほうが安全なので、サラダ
やおひたしもすべてゆでてから出しています。

⑪ オープンでやく



さかな、にく、ケーキなどもやきます。

フライヤーであげる

からあげなどをあげます。



オープンやフライヤーをつかって、
焼いたり、揚げたりの作業をしてい
きます。

⑫ じる・いためる



この大きなお釜は、スープや煮物、炒め物
を作ることができます。
みなさんの身長よりも長いへらを使って、
炒めたり、かき混ぜたりします。
出来上がったら、大きなお玉でクラスごと
に分けます。
これで給食の準備ができました。

このような流れで、毎日安全でおいしい給食を作っています。

