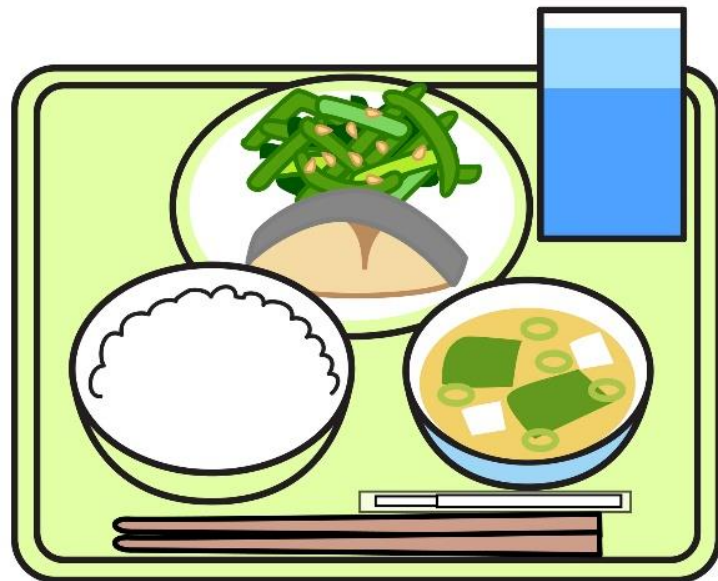


今週は、 全国学校給食週間！



みなさんが毎日食べている給食。
どのように作られているか
知っていますか？



今日は、
みなさんのもとに給食が届くまで
給食室の様子をのぞいてみましょう！



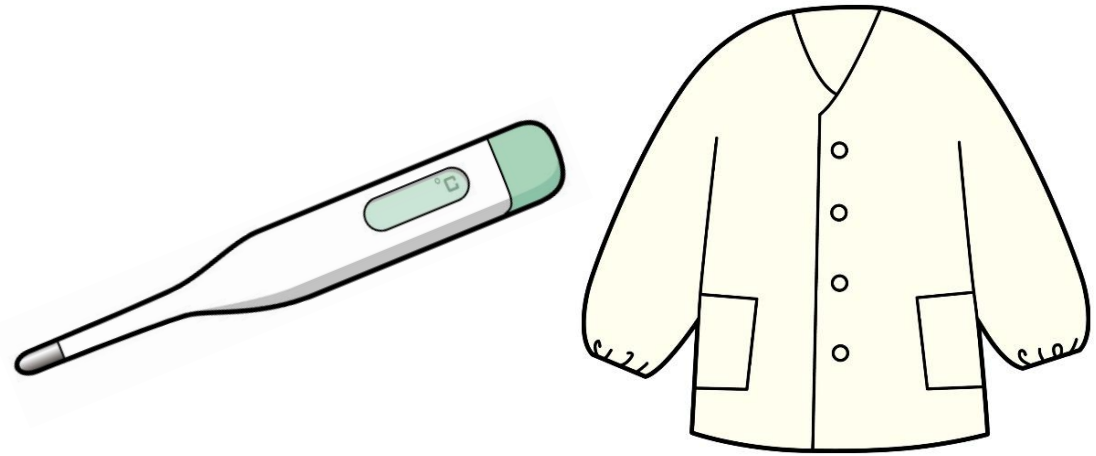
三中の給食室に
潜入！



朝6:00
ごろ

まだ外は暗い中・・・
調理員さん出勤です

- 体調チェック
- 身じたく
- 手洗い
- 給食室の状態をチェックして記録
(機械のチェック、水の検査など)



三中の給食室の中はこんな感じ



給食を作るための
たくさんの
機械があります

6:10
ごろ～

業者さんから食材が届きます

肉は
肉屋さんから



野菜は
八百屋さんから



7:00
ごろ～

野菜や果物は
水で3回以上洗います



いたんでいる
ところがないかなど
よく確認
しながら

7:00
ごろ～

野菜の皮をむいたり
切ったりします

たくさんの
野菜やいもを
手で切ります



7:00
ごろ～

野菜の皮をむいたり
切ったりします

機械を使って
切るものも
あります

ここ
で
回転
中
の
刃
が



7:30
ごろ～

鶏がらや野菜から
カレーにつかうだしをとります

じっくりじっくり
煮だします



7:00
ごろ～

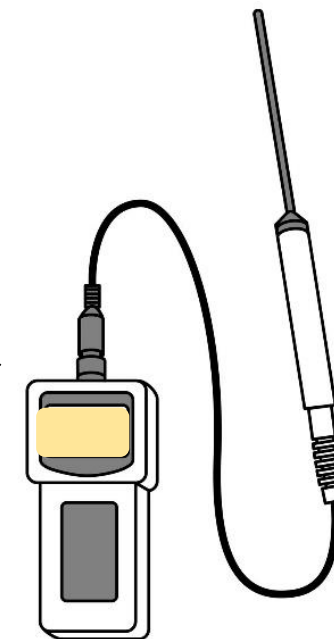
お米を炊く準備をします

全校で1日約54kg
(約360合)のお米を
炊きます。



8:30
ごろ～

サラダの野菜をゆでます



クイズ

調理員さんが持っている
この道具。
なにをする道具でしょうか？



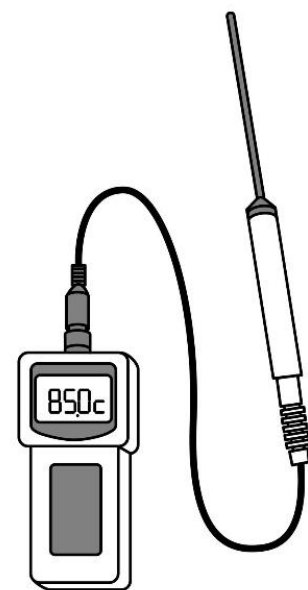
- ①野菜のかたさをはかる
- ②温度をはかる
- ③味のこさをはかる

こたえ

②温度をはかる



給食では果物以外のすべての食材に火を通します。中までしっかり温度が上がっているか必ず確認しています。



8:30
ごろ～

ゆであわったサラダの野菜を
水で冷やします

水きり中



9:00
ごろ～

クラスごとに食缶に分けて
冷蔵庫へ入れます

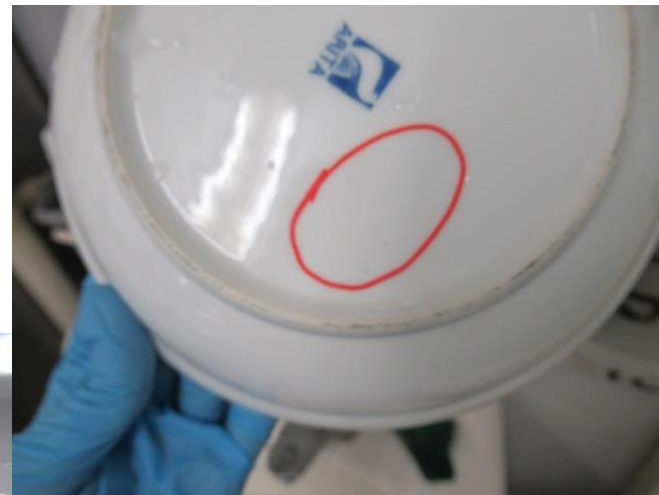
ドレッシングも
手作りです



9:00
ごろ～

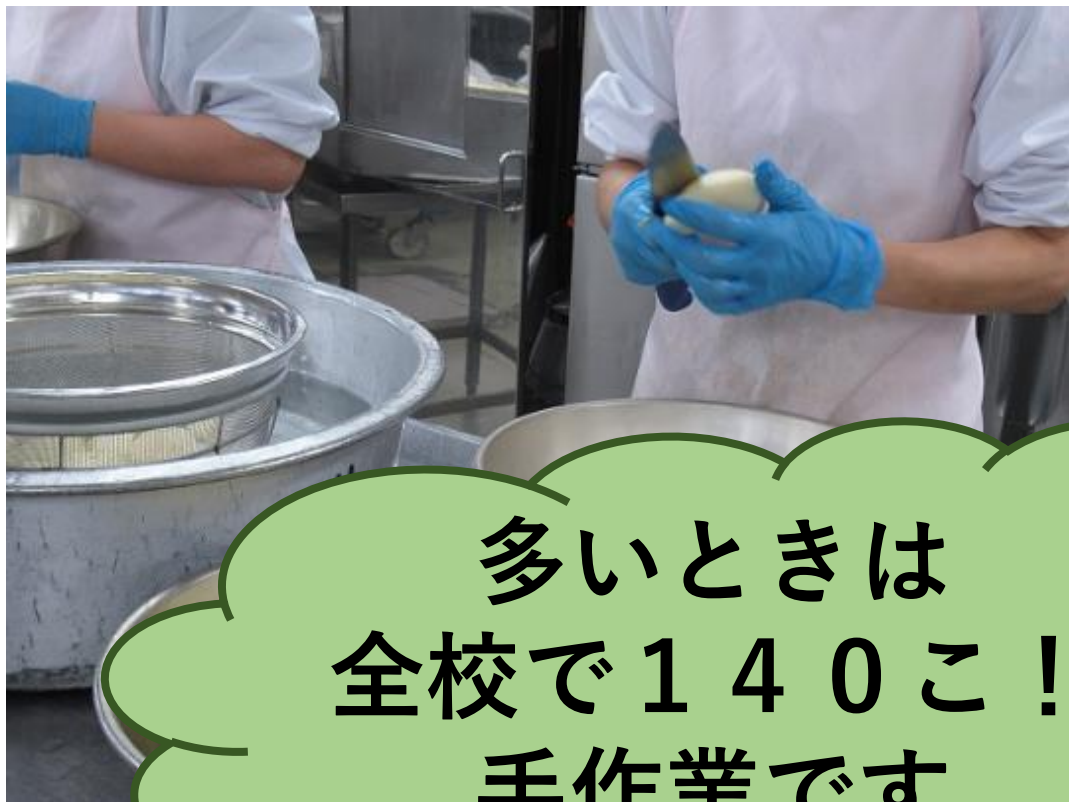
食器をチェックしてワゴンに セットします

ヒビが入って
いないかなど
1枚ずつよく
見ます



9:00
ごろ～

りんごを切って皮をむきます



多いときは
全校で140こ！
手作業です



10:30
ごろ～

カレーの調理をします

この大きな釜（かま）で
つくります



なんと家のお風呂と
同じくらいの水が
入ります



10:30
ごろ～

カレーの調理をします

スープとお肉を
いれます

お肉たっぷり！
おいしそう！



10:30
ごろ～

カレーの調理をします

野菜をいれて
煮込みます



10:30
ごろ～

食物アレルギー対応食は
別に調理をします



小さなお鍋で
作ります

クイズ

さて、ここで「カレールウ」の登場です

給食のカレーライスに使っている
「カレールウ」は次のうちどれ？

- ①: ジャ●カレー ②: バー●ントカレー
- ③: こ●まろカレー ④: ①～③をミックス!
- ⑤: その他



こたえ

⑤その他

実は給食のカレーは、

「カレールウ」から手作りです！



ルウの材料は
バターと小麦粉

10:30
ごろ～

「カレールウ」を作ります

バターをとかします



10:30
ごろ～

「カールウ」を作ります

小麦粉をいれて
ひたすら混ぜ合わせます



10:30
ごろ～

「カレールウ」を作ります

なめらかに
なってきました



10:30
ごろ～

「カレールウ」を作ります

カレーのスパイスを
いれます

あと一息！



10:30
ごろ～

「カレールウ」を作ります

これで
「カレールウ」
完成！！



10:30
ごろ～

「カレールウ」を作ります

30分以上
混ぜ続けます

けっこう大変



11:30
ごろ～

カシールウと調味料を入れて
カレーが完成★



かきまぜながら
煮こみます



12:00
ごろ～

食缶に配缶します

できたて
あつあつ！



12:00
ごろ～

食缶に配缶します

ご飯が炊けました



12:15
ごろ～

ワゴンにのせて出発！

レッツゴー！！



12:35
ごろ～

こうしてみなさんのもとに
給食が届きます！



めしあがれ～！

給食ができるまでの様子
いかがでしたか？

明日は、毎日給食をつくって
くださっている三中の調理員さんを
紹介します！

