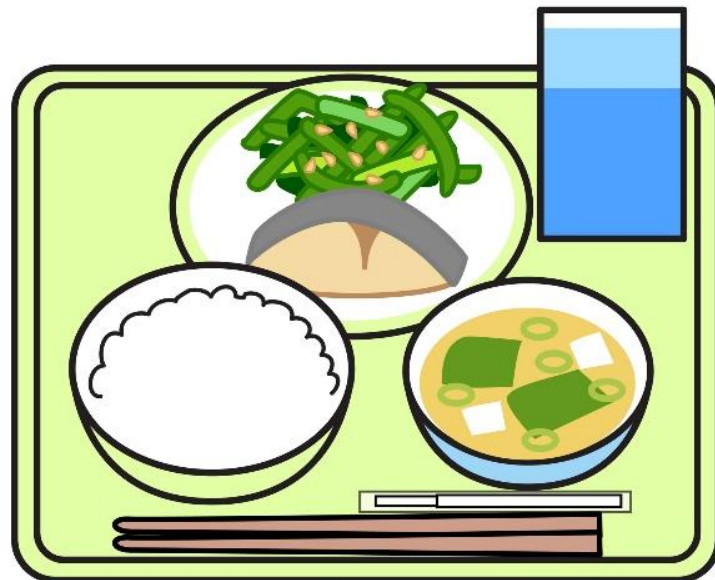


今週は、  
「全国学校給食週間」！



給食ができるまでの  
様子はいかがでしたか？  
今日は、三中の給食室の  
調理員さんを紹介します！

③

三中の給食はこちらの9名の調理員さんが作ってくださっています。



# 1年生の保健委員が調理員さんに 聞きたいことをインタビューしました！



# 答えてくださったのは・・・

サブリーダー  
杉山さん

給食室の  
リーダー  
市川さん



いろいろなお話を聞かせていただきました。<sup>⑥</sup>



給食をつくるのに使う道具を  
見せていただきました。

デカッ！



大きくて  
びっくり

**炒め物や煮物を混ぜるのに使うそうです。⑧**





# 保健委員も持ってみました。



スコップ  
みたい

# これはなにをつくる道具かな？



# においをかけば分かるかも？

おっ  
このにおいは…！



こたえはカレールウを  
つくる道具でした。

よく洗っていても  
カレーのいいにおいが  
のこっていたようです



インタビューの内容は  
1月25日(水)  
27日(金)  
お昼の放送で紹介!



## <当日の放送内容①>

みなさんこんにちは。保健委員会より給食ニュースをお伝えします。

今週は「全国学校給食週間」です。昨日は電子黒板で三中の給食室の、給食ができるまでの様子をお伝えしました。

三中では、550食の給食を9名の調理員さんがつくっています。今回、保健委員が調理員さんにインタビューをしたので、今日はその様子をお伝えします。インタビューに答えていただいた方は、給食室のリーダーの市川さんとサブリーダーの杉山さんです。

## <当日の放送内容②>

質問1、朝の何時から調理をしていますか？

毎朝6時30分に学校に来て調理を始めます。そのため、朝起きるのは3時50分くらいです。学校に来たら業者さんから材料を受け取ったり、野菜を洗ったりします。そのあと、本格的に火を使って調理をするのは、9時くらいからです。

質問2、給食をつくるのに合計何時間かかりますか？

野菜を洗ったりするのを全部ふくめると、合計で4時間半かかります。

## <当日の放送内容③>

質問3、給食を作るときは、サラダを作る人や汁物を作る人など、担当が分かれていますか？

はい、分かれています。サラダ、汁物、焼き物、揚げ物、煮物などの担当があり、毎月作る担当が変わります。

質問4、一番大切にしていることはなんですか？

まず、食中毒をださないことです。給食をつくるうえで、火を通す、消毒をするなど衛生に関してたくさんの決まりがあります。その決まりを守り、安全安心な給食を作ることを一番大切にしています。

それ以外にも、毎日全力で仕事をするために自分自身の体調管理、給食室のチームワークもとても大切なことです。



## <当日の放送内容④>

質問5、給食を作るうえで、何か新しい発見はありましたか？

一つ目は、今までつくったことのないメニュー、特に世界の料理などで作り方や材料についてたくさんの発見があります。いろいろな調味料を使って「こんな味になるんだ！」「海外の人はこんな料理を食べているんだ！」などの発見があり、作っていて楽しいです。

二つ目は、作る量が変わると同じ料理でも作り方がまったく変わることです。私が三中で働き始めたとき、三中の給食は380人分でした。今は、550人分作っています。例えば、カップケーキの生地はそこそこ大きなタライで混ぜていましたが、入りきらなくなり、今は大きな釜(かま)で混ぜています。その釜(かま)は、家のお風呂の湯船ぐらい大きいです。このように、作る量によって作り方が変わるので、考えて工夫をしながら作っています。

## <当日の放送内容⑤>

質問6、一番のやりがいは何ですか？

やっぱり「おいしい」と言ってもらえること、戻ってくる食缶が空になっていることが一番のやりがいです。直接、生徒のみなさんの声をきく機会は少ないですが、栄養士の先生から「この料理がおいしかったと言っていました」など具体的に感想を聞くことができるとうれしく思います。

あとは、給食室の調理員が一つのチームとして同じ方向を向いて働いている姿を見ることです。一人ひとりの力は小さくても、チームワークがあれば大きな力になります。給食室のチームはとても温かい雰囲気(ふんいき)で、大変な時でもおたがいに意見を出し合いながら成長しています。チームの成長を日々感じることもできるのもやりがいの一つです。

## <当日の放送内容⑥>

質問7、片付け方などで三中生に気をつけて欲しいことはありますか？

まず、紙カップやプラカップについて、空のカップは重ねて、食べ残しのあるカップと分けてくれると助かります。いつもきれいに片付けてくれるクラスもあります。ありがとうございます。

次に、どんぶりにご飯粒が残っているとどんぶりを重ねたときにくっついてしまうことがあります。どんぶりにご飯粒が残らないようにきれいに片付けてくれると嬉しいです。

## <当日の放送内容⑦>

これでインタビューは終わりです。インタビューのあと、調理員さんに実際に使っているゴムベラなど道具を見せていただきました。家にあるものと形が似ていても、給食室のものはとても大きく、持ってみると重かったです。調理員さんは、「道具をつかって混ぜるときは釜(かま)のふちにあてて『てこの原理』で混ぜます。見た目ほど力はいりません。」とおっしゃっていましたが、長い時間混ぜ続けるのはとても大変そうでした。

## <当日の放送内容⑧>

今回のインタビューで、調理員さんは朝早くから調理をしていること。作る料理や量によって工夫をしながら、一つのチームとして給食をつくっていること。私たちが食べ残さないようにすることが調理員さんのやりがいになっていること。きれいに片づけをすることで調理員さんの負担を減らすことができることが分かりました。

これからも、調理員さんへの感謝の気持ちを忘れずに給食を味わって食べたいですね。

これで終わります。