

<今日のテーマ>  
給食ができるまで  
を知ろう！



食育プレゼンでは、給食の調理員さんのインタビューを紹介しました。



今日の給食時間は、  
給食室の様子をのぞいてみませんか？



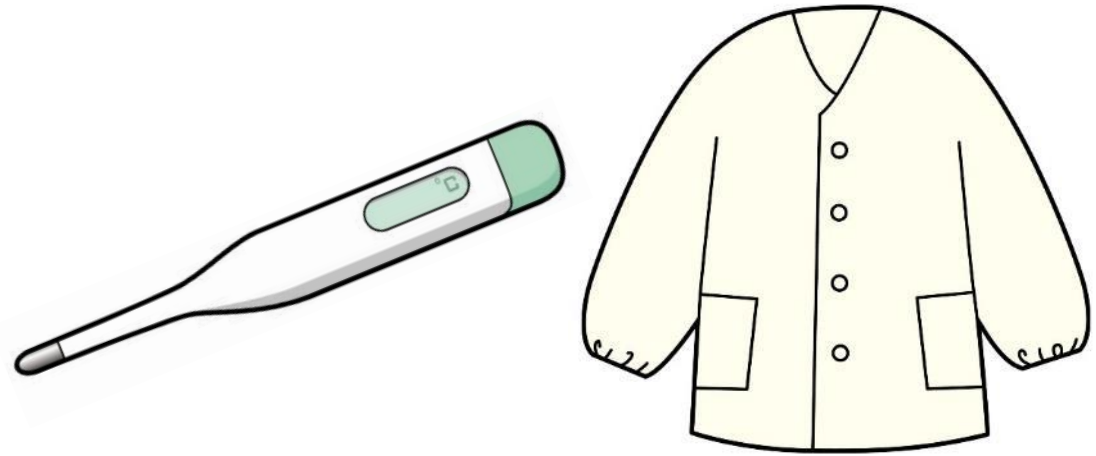
三中の給食室に  
潜入！



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)





# 調理員さんの身じたく



髪の毛はすべて  
帽子の中へ

粘着テープ



強い風をあびて  
ほこりを取りのぞく！



# 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回洗います



いたんでいる  
ところがないか  
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

ココで  
刃が回転中





7:30  
ごろ～

かつおぶしと昆布から    
おみそ汁につかうだしをといます



とっても  
よい香りです◎





7:00  
ごろ～

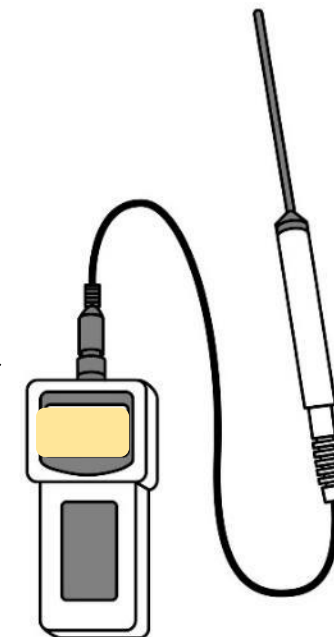
# お米を炊く準備をします

全校で1日約50kg  
(約330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

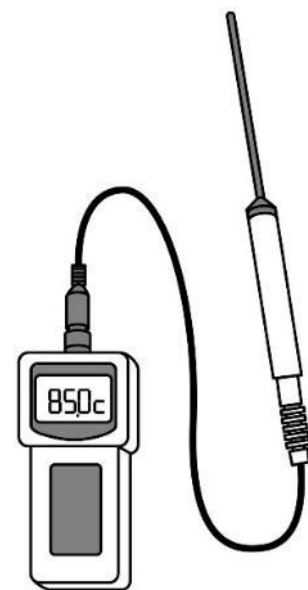


こたえ

## 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





# クイズ

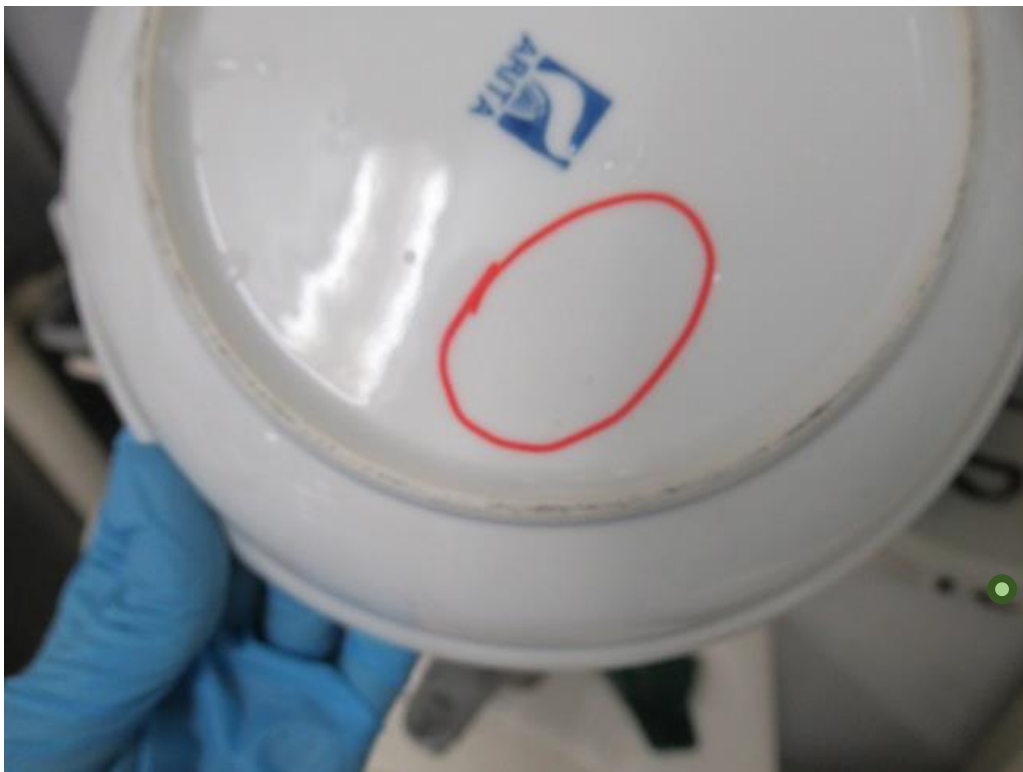
食器をワゴンにのせる調理員さん  
なにを見ているでしょうか？



- ① 食器が割れていないか
- ② 食器に洗い残しがないか
- ③ はしやスプーンが曲がっていないか

こたえ

①～③全部！



みなさんが安心して  
給食を食べられるよう  
1枚ずつ確認しています。

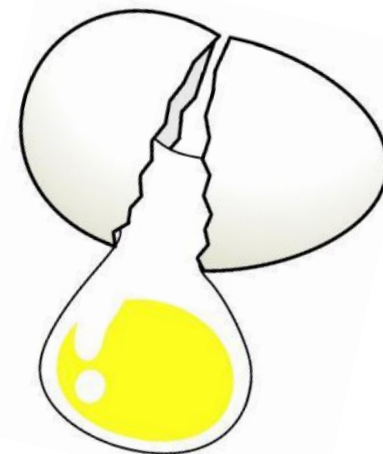
小さなヒビや  
汚れまでチェック

9:30  
ごろ～

# 卵焼きの卵を割ります



約 8 8 0 個  
すごい量・・・！





9:30  
ごろ～

# 卵焼きの卵を割ります

すばやい  
動き！



9:30  
ごろ～

# 卵焼きの卵を割ります

よくほぐします





10:30  
ごろ～

# 卵焼きの具を調理します

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～

# 卵焼きの具を 調理します

肉や野菜を  
いためます



10:30  
ごろ～

# 卵焼きを焼きます



具と卵を合わせて  
鉄板に流します

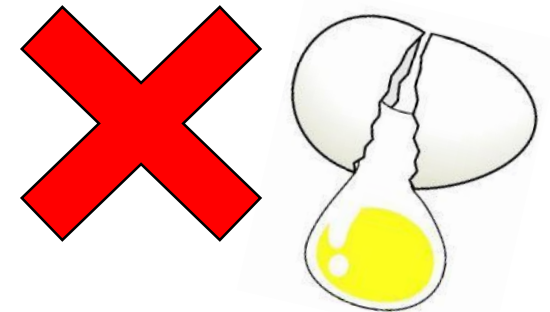


10:30  
ごろ～

# 食物アレルギー対応食は 別に調理をします



卵をいれずハンバーグの  
ようにして焼きます





10:45  
ごろ～

# 卵焼きを焼きます



大きなオーブンで  
約20分間  
蒸し焼きにします



11:30  
ごろ～

卵焼きが焼き上がりました★

焼きたて  
あっあっ！





11:30  
ごろ～

# 卵焼きを切り分けます





12:00  
ごろ～

# 食缶に配缶します



1枚ずつ  
ていねいに

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？  
調理員さんが心をこめて  
作ってくださっています。  
これからも  
ぜひ味わって食べてくださいね。

