

## 給食ができるまでを知ろう

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。これは、全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。この機会に給食について考えてみましょう。給食だよりでも全国学校給食週間にちなみ、給食ができるまで、また、給食の材料が届くまでについてお知らせします。

### ●給食ができるまで

#### ①献立作成

栄養士が栄養面や衛生面、作業面、価格などを考えて献立を作ります。



#### ②献立の検討(給食委員会)

各学校の先生、保護者の方16名で献立を検討し、決定します。

#### ③食材料の発注・納入

使う材料を計算し、それぞれ野菜屋さんやお肉屋さんなどに注文し、給食センターに納めてもらいます。品質や数量、鮮度などを厳しくチェックします。

#### ④調理

おいしい給食ができるように、材料の切り方や炒め方、味付けなど工夫して調理を行っています。

#### ⑤配送

出来上がった給食をコンテナに積み、配送車で学校まで届けます。

#### ⑥学校での仕分け

配膳員さんが牛乳などを、それぞれの階にクラスごとに仕分けします。

#### ⑦教室での配膳・食事

給食当番が協力して配膳します。みんなで給食を食べます。



#### ⑧食べ残しの計量・献立の反省

給食センターでは毎日みなさんの食べ残しをはかっています。また、献立の反省をします。

【保護者の方へ】給食費は未納のないようにお願いします。

### ●給食の材料が届くまで



#### 肉・卵

牛、豚、にわとりなどが病気にならないよう畜産農家さんは、いっときも気を抜けません。えさや温度に気を配り、大切に育てられます。



#### 魚

漁師さんの仕事場は海の上。安全にたくさんの魚がとれるよう、天気などの情報収集が欠かせません。



#### 牛乳

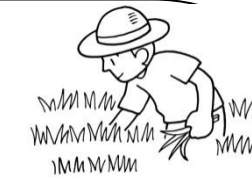
牧場では、毎日のえさやりのほか、牛の体をふき、牛舎の清掃をして清潔にすることも大切な仕事です。そうすることでよいお乳がしぼれるからです。



#### 米

お米作りには、約5ヶ月の月日がかかります。

この間、ただ植えて終わりではなく、草取りや水の管理など多くの手間を必要とします。



#### 野菜

それぞれの野菜の特徴に合わせて、虫や病気の害を防ぐ工夫をしながら、大切に育てられます。



### ●今月の食材 ~ほうれん草~

今は1年中出回っているほうれん草ですが、旬は冬です。冬のほうれん草の栄養価は高く、ビタミンCやカロテンは夏の2~3倍も多くなるといわれています。給食では、みやこ町でできたほうれん草を使っています。

