

# 見て感じて♡食べてみよう! ~給食が"できるまで"~

給食が"できるまで"には、たくさんの人が関わっています。献立を考える栄養士、野菜や果物、肉、魚などの生産者、給食を作る調理員、学校まで給食を運ぶ運転手などがいます。今日は、高津学校給食センターや美都学校給食共同調理場でどんな風に給食が作られているのか、紹介します。

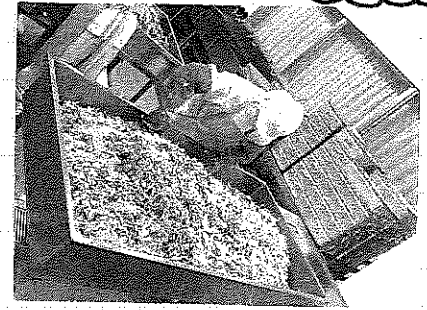
- ① 朝、その日に使う野菜、肉などが届く。
- ② 野菜を洗う 葉っぱは殺菌剤を洗います
- ③ サラダ作り まぜるのに、たくさんのおがけいります
- ④ 煮物、みそ汁作り



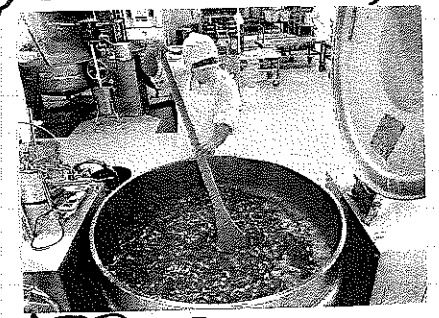
新鮮なお肉や野菜が入りま



必ず3回しっかり洗います

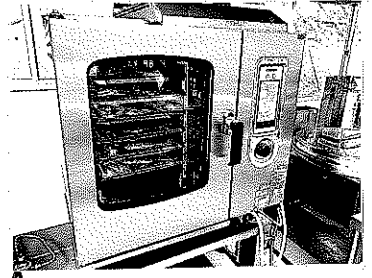


ゆでて、冷ましておいた野菜をよくまぜます。



"スパテラ"や"おたま"を使って大きくかきまぜます

- ⑤ 焼き物、揚げ物作り



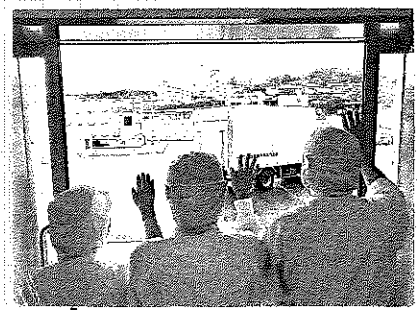
"スチムコンベクションオーブン"という機械で焼いています。

- ⑥ 食卓に入れる



ごはんは重さを量って入れていきます

- ⑦ 学校に向けて出発!



無事に届きますように...

おいしい給食を届けられるように一生懸命作っておられます。そのことに感謝して食べたいですね。

