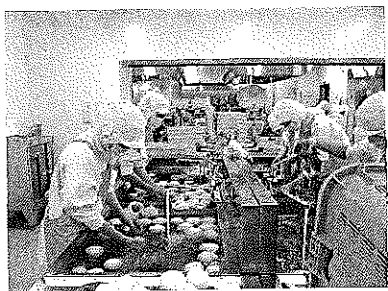


見て感じて♡食べてみよう! ~給食ができるまで~

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、加工品などの生産者、給食をつくる調理員、学校まで運ぶ人などがいます。今回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、その日に使われる野菜や肉などが届く

↓
 ② 野菜を洗う



野菜は3槽のシンクで丁寧に洗います。

③ 野菜を切る
 料理によって切り方が変わります。

④ サラダ作り



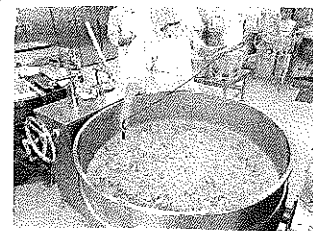
ゆでて冷ましておいた野菜をよく混ぜます。

⑤ 煮物、みそ汁作り



食べもののおいしさを引き出すために、しっかりだし(こんぶ、かつお節など)をとります。

⑥ 焼き物、揚げ物作り



最後に温度を確かめます。85℃以上あればできあがり!

⑦ 食缶に入れる → ⑧ 学校に向けて出発



安心安全で、おいしい給食をみなさんに届けられるよう、1つ1つの作業を丁寧にしています!