

見て感じる♡食べてみよう! ~聞いてみよう! 調理員さんの思い~

今年度も残すところあと2か月です。中学校3年生のみなさんは、給食を

食べるのもあと少しですね。そこで、今日は毎日給食を作ってくれている調理員さんにお話を聞いてみました。

《高津》



和え物担当の調理員さん

〈大変なことはなんですか?〉

和え物をよく混ぜることです。大きなシンクで腰をかがめて混ぜるので、体が痛くなりますが、おいしく作るために、手早くしっかり混ぜるように心がけています。

〈子どもたちへのメッセージ〉

苦手なものも、少しずつ食べられるようになってくれたらうれしいです。

〈どのような気持ちで給食を作っていますか?〉

自分の子どもが食べているんだという気持ちで、給食を作っています。

〈おいしい給食を作るポイントはなんですか?〉

だしをしっかりとることです。うまみがよく出るように、弱火で1時間かけていねいにだしをとっています。

《高津》



汁物担当の調理員さん

《高津》



火焼き物・揚げ物の担当の調理員さん

〈どのような気持ちで給食を作っていますか?〉

おいしい給食を作ることで、食材を大切に作ってくださった農家さんの思いを、子どもたちに伝えたいという気持ちで作っています。

〈おいしい給食を作るポイントはなんですか?〉

私たち調理員が、楽しく笑顔で給食を作ることです。その気持ちが料理に伝わり、子どもたちに伝わるんじゃないかと思っています。

〈気をつけていることはなんですか?〉

安心・安全な給食を作ることです。学校給食では、衛生的に調理するため、野菜の洗い方や食べ物の温度のはかり方も決められています。その決まりを守りながら給食作りをしています。

〈子どもたちへのメッセージ〉

毎日心をこめて一生懸命給食を作っているの、残さずに食べてほしいです。

《美都》



調理員さんたち



これからもおいしい給食を自指してがんばります!

