

見て目で感じて♡食べてみよう! ~給食ができるまで~

給食ができるまでには、たくさんの方が関わっています。南犬丘を考える栄養士、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か、紹介します。

① 車庫、その日に使う野菜、肉などが届く。



② 野菜を洗う



きれいにするために3回しっかり洗うよ! 料理によって切り方を変えます。

③ サラダ作り



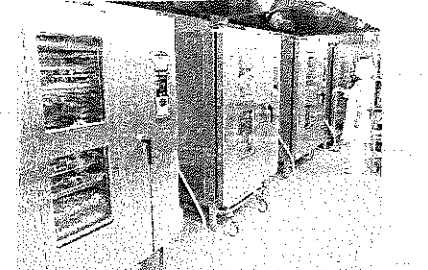
手で冷ましておいた野菜をよく混ぜます。

④ 煮物、みそ汁作り



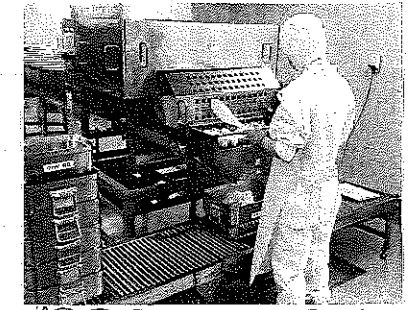
"スパテラ"を使って大きにかき混ぜるよ~

⑤ 火炙り中物、揚げ物作り



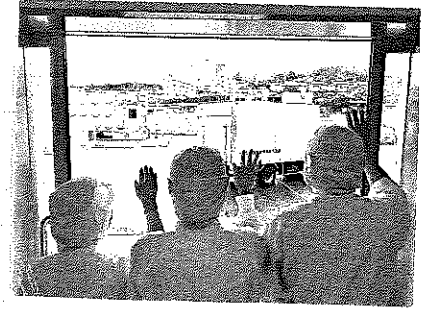
"スチムコンベクションオーブン"という機械で焼いています。

⑥ 食卓に入れる



ごはんは重さを測りながら入れていきます

⑦ 学校に向けて出発!



無事に届きますように...
 たくさんの方が関わって給食を作っています。そのことに感謝して、しっかりと食べてみよう



キヤッツちゃん