

給食がどのように作られているかを知ろう!



1月24日から全国学校給食週間が始まります。みなさんが毎日食べている給食はどのように作られているのでしょうか？

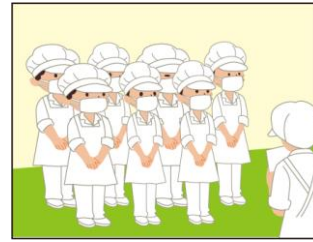
献立づくり



献立は、栄養教諭などが、学校の学習にも関連づけながら、成長期の

みなさんにとって必要な栄養のバランスを考えて食品を組み合わせ、調理法も工夫して作っています。味はもちろん、彩りも大切に、旬の食べ物、行事食や地域に伝わる料理なども積極的に取り入れ、そして決められた予算のことも考えて作っています。

打ち合わせ



事前に作成した作業工程表を確認し、誰が、いつ、どんな器具で何の調理を担当するかを把握し、調理方法や衛生面での注意点を打ち合わせします。

材料が届く



毎朝、注文した食品が届けられます。調理員さんは数量や温度、状態をしっかりと確認して受け取ります。

身仕度をする



調理員さんが身仕度を始めます。健康状態をチェックし、清潔な調理衣を着て、ぼうし、マスクをつけます。手

洗いはひじまでしっかり洗います。つめの間もそれぞれ自分の専用ブラシできちんと洗います。

下準備をする

野菜は泥を落とし、虫ごみが入っていないかチェックします。その後、水槽をかえて3回流水で洗います。



調理を始める

衛生面に注意しながら料理に合わせて野菜などを切ります。調理ではそれぞれの料理の出来上がりのときに、中までしっかり火が通ったか温度計で確認します。またそれぞれの調理の一部も「保存食」として冷凍庫に保管します。



いただきます



検食

OK!



みなさんに食べてもらう30分ほど前に校長先生などが、味付けや安全性などを確認します。

後片付け

戻ってきた食器や食缶を洗い、熱風消毒保管庫でしっかり乾燥・消毒しています。しっかり食べられたかも確認します。

1月24日～30日は、
全国学校給食週間!

普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会にしましょう。また、給食を知ったり、おうちの人の思い出の学校給食を聞いたりして、給食の歴史を振り返り、感謝の気持ちをもって食べましょう。

スタート



1889年(明治22年)

おにぎり・塩鮭・漬物
 山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされています。



1965年(昭和40年)

ソフトめんミートソース・牛乳・フレンチサラダ
 昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳に切り替わりました。



1947年(昭和22年)

ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー
 昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始されました。



1976年(昭和51年)

カレーライス・牛乳・塩もみ・スープ・バナナ
 米飯(ご飯)が正式に導入されました。



1950年(昭和25年)

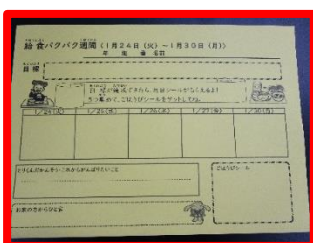
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・くじら肉の竜田揚げ・干切りキャベツ
 アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小學生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施されました。

げんざい 現在



わかめごはん・牛乳・鶏肉の唐揚げ・もやしのナムル・豚汁・デザート
 栄養バランスのよい食事であり、正しい食の知識や習慣が身につくほか、地場産物や行事食も取り入れています。

☆『給食パクパク週間』が始まります☆



全国学校給食週間にあわせて1月25～31日まで『給食パクパク週間』を実施します! 「給食を完食する」や「苦手な野菜を一口でも食べる」など、自分の決めた目標が達成できたらシールがもらえます。5日間、目標が達成できたら、とよっこのごほうびシールがもらえます。それぞれの目標に向かってがんばりましょう!