

④調理



衛生管理を徹底し、丁寧な下準備、効率的な作業動線、温度管理などをしっかりと行い、およそ9,200人分の給食を約2時間で作ります。子どもたちの笑顔のため、心をこめて調理しています。

③検収



調味料以外の食品は使用する直前に納品されます。数量だけでなく温度や包装、異物や異常の有無などを栄養士が厳しく確認します。

⑤配缶・積み込み



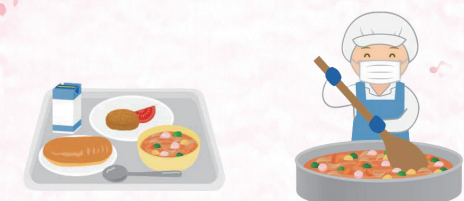
給食が完成したら、最終の温度チェックを行い、クラスごとの分量に合わせて正確に配缶し、配送用のコンテナに入れてトラックに積み込みます。

⑥配送



全ての学校にできたての給食を届けるため、ルートやコースをしっかりと決め、配送しています。

給食センターのひみつ



1日の給食数
約**9200食**

釜
23台



調理員
約**64人**



配送車
12台

おいしい！
**学校給食が
できるまで**

①献立の作成



子どもたちの健康と成長のため、安全でおいしく、栄養バランスや塩分量、予算、旬の食材などを考えて4〜5か月くらい前から作成します。

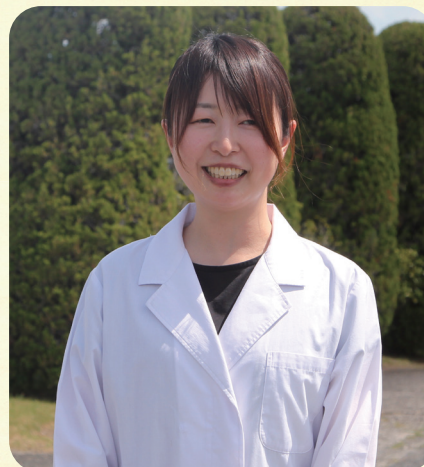
②食材の発注・調達



安全で新鮮な食材を選ぶための基準やルールを決めて発注しています。加工食品は、ひとつひとつ味を確認して決定します。

献立づくりで
大切にしていること

栄養教諭 野田 悠加さん



給食では栄養をバランスよくとるために、さまざまな食材を使っています。苦手な食材もあるかもしれませんが、クラスメイトと楽しく話しながら過ごしていると、いつの間にか食べられていることもあります。そうして少しずつ給食で食べられるものが増えていくと、今だけでなく将来の健康にもつながります。できるだけ子どもたちが食べやすく、楽しい献立になるよう心がけています。

人気メニュー ピックアップ!

カレー

ヒレカツ

鶏肉のから揚げ

ポテトのマヨドレ焼き

ひじきサラダ

ひじきサラダは
サラダ人気
ナンバー1!

「おかわり!」が止まらない大人気メ
ニューのカレーは、給食センターでルー
から作って提供されています。

中学生が考えた献立

レシチャレ

中学生が「6つの食品群」について学習した後に献
立を考え、給食センターに応募。入賞者の中から
学校ごとに1人ずつ採用され、実際に給食で提供し
ています。

実際に提供された献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・スンドゥブチゲ風スープ
- ・ヤンニョムチキン
- ・三色ナムル



めっちゃ
ウマいわん!

給食センターの1日を 動画で公開中!

食材が届いてから食器の洗浄まで、給食
センターの1日に密着しました!

大量調理されていく野菜たちや大きな釜
で作られるカレーなど、普段なかなか見るこ
とが出来ないシーンが盛りだくさん!

動画は
こちら▶



問合先 魅力発信課(3階⑥番窓口)
☎939・1051

「いただきます」の笑顔のために



給食は

「学びのひとっ

給食は「お昼ごはん」であるだけでなく、「学び」のひとつです。それは食
べる前の準備から始まっています。み
んなで協力しながら用意をしたり、
感謝の気持ちであいさつをしたりする
など、栄養の知識以外にも子どもた
ちが毎日学んでいることがたくさん
あります。また、栄養バランスや季節
の食材、行事食など、献立を通して
学べることもあります。毎日の給食
を楽しみながら、さまざまな食体験
をすることで望ましい食習慣を身に付
け、子どもたちが自分で健康的な食
事を選択できる力を養ってほしいと願
っています。

おいしく、楽しく

給食を食べてほしい

給食は安心安全に食べられるのが
大前提です。食中毒や異物混入が起
こらないよう、毎日細心の注意を払
っています。そのうえで「おいしく、
楽しく給食を食べてほしい」という思
いで、給食を作っています。暑い夏
は特に大変ですが、みんなに届けた
給食が空の食缶になって返ってくる
と、とても嬉しく思います。

「もったいない」を
おいしく食べられる工夫

SDGsの目標のひとつに「つくる
責任、つかう責任」があり、給食セン
ターでも継続的に食品ロスの削減に
取り組んでいます。
6月1日には、だしを取った後の
昆布とけずり節を使ったふりかけを
提供しました。これまで捨てていた
食材をおいしく食べられるよう工夫
し、食品を無駄なく活用することが
できました。

動画で紹介!
SDGsふりかけの
作り方



管理栄養士
吉岡 結衣さん

