

給食だより 1月



伊万里市学校給食センター
中学校用

あけましておめでとうございます。今年も、安全で安心な給食を届けられるように努めてまいります。
どうぞよろしくお願いいたします。

楽しい冬休みが終わりました。元気に新学期を迎えることができましたか？栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとり、寒さに負けず元気に過ごしましょう。

1月24日からの給食週間にちなんで 伊万里市学校給食センターの給食ができるまでを紹介します！

健康チェックをします



- ・下痢をしていませんか？
- ・熱はありませんか？
- ・おなかが痛くありませんか？
- ・吐き気はありませんか？
- ・爪のはびいていませんか？

白衣に着がえます



下処理室



粘着ローラー
粘着ローラーを
かけて、
小さいゴミを
とります。



調理室

手を洗います



自動でアルコール消毒
が出ます。



爪フラスを
使って、
洗います。

爪フラス

～汁物～



・汁物は
大きなかまを全部で4つ
使って作ります。
1つのかまで約1300人分
です！
・長いしゃもじでよくかき混ぜ
ます。

・できあがったら、
二人で確認なが
ら配缶します。



衛生にも気をつけます



・髪の毛が出てい
ないか、こまめに
チェックします。



・手袋が
破れていないか、
こまめにチェッ
クします。

トラックに積みます



・コンテナが倒れな
いように、ベルトで
しっかり固定します。



学校に配達です



焼きあがった魚を食缶に 配缶します



・数を間違えな
いように
数えながら
配缶します。

魚をオーブンで焼きます



・中まで火が
通っているか
温度を測って
確認します。

約5000切の魚を鉄板に 並べます



・皮を上にして、
しっかり焼け
るように並べ
ます。

～焼き物～

野菜を切ります



たくさんの
野菜を
機械で
切ります。

野菜を洗います



・3つのシンク
で3回洗いま
す。
・虫や
汚れを
取り除きます。

やおやさん

毎日
500kg～700kg
の野菜を
配達して
もらいます



1月24日～1月30日は **学校給食週間** です！

学校給食週間とは何か知っていますか？



日本ではじめて学校給食が始まったのは、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校と言われています。弁当を持ってこれない子どもたちのために、「おにぎり、塩鮭、つけもの」を出したのが始まりとされています。その後、日本の各地へ広まっていますが、戦争（第二次世界大戦）のため給食は中断されました。

戦争が終わり、昭和21年12月24日に給食が再び始まりました。この日が給食の記念日となりましたが、ちょうど冬休みと重なるため、一カ月遅れの1月24日を記念日としました。

「給食ができるまでに関わってくださるたくさんの方へ感謝の気持ちを忘れないようにしよう」「食べ物が毎日食べられることに感謝をしよう」という気持ちを大切にする週間として、1月24日から1月30日までの一週間は「学校給食週間」となりました。



みなさんも、給食ができるまでに関わってくださるたくさんの方や、食べ物が毎日食べられることに感謝をする一週間にしましょう！

1月の味めぐり給食は「石川県」を紹介します

給食では、石川県の郷土料理から「治部煮 さつまいものめった汁」を作ります。その中で、治部煮の作り方を紹介します。

1月28日（火）
に登場します

【材料 1人分】

- ・鶏肉 30g
 - ・酒 1g
 - ・塩 0.1g
 - ・小麦粉 6g
 - ・薄口醤油 3g
 - ・濃口醤油 2g
 - ・三温糖 1.5g
 - ・みりん 1g
 - ・酒 1g
 - ・水 4g
 - ・ほうれん草 30g
 - ・にんじん 7g
 - ・干し椎茸 1g
 - ・生麴 3個
- } A

【作り方】

- ① 鶏肉は酒と塩で下味をつけます。
- ② 調味料 A を加熱し、鶏肉に小麦粉を薄くはたきながら加え、煮ます。
- ③ ほうれん草は2cmカット、にんじんと戻した干し椎茸は千切りにします。
- ④ ③と生麴はゆでておきます。
- ⑤ ②に④をさっと合わせてお皿に盛り付けたら出来上がりです。

★給食では、ほうれん草や生麴の代わりに白菜やかまぼこを使用します。