

長松小学校学校だより

R4年7月11日発行

えがお いっぱい 47号

給食調理

ありがとう
ございます

令和5年度9月より「西部給食センター」で作った給食を配送するシステムへ移行予定です。それまでは、自校式の良さを子どもたちに届けたいと職員は精一杯取り組んでいます。

給食室が学校にあると、「におい」がします。油や醤油の香りが廊下に広がり、食の関心が高まります。また、作った方と食べた人が顔をあわせる良さもあります。「おいしかったよ！ごちそうさま」と言われるととても嬉しいと調理をする先生方は話してありました。

かなり高温の給食室ですが、子どもたちにおいしい給食を届けたい！の気持ちで働いています。

全校で今日も「いただきます！」「ごちそうさまでした」笑顔で給食室に伝えます。

じぶんたちの生活を支える方々に気づいていけるように話していきます。



調理をつくる先生 8名
800人分食事を毎日つくる
11時半 完成⇒食缶分け
12時15分リフト上げ 13時
以降⇒食器洗い・乾燥

調理室エアコンなし
調理前 32℃
調理中 38℃
午後 洗浄消毒
35℃

