

食育だより 1月号



令和4年1月
萩野台共同調理場

新しい年を迎え、「今年こそは!」とさまざまな計画に思いがめぐります。家族の健康は、年の始めに誰もが願うことですね。今年も、子どもたちの健康のために、おいしく安全で、食生活の手本としていただけるような給食を提供していきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

1月24日~30日は 全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりや魚、つけものを用意したのが始まりです。その後、徐々に全国に広まった給食も第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足していた子どもたちの成長を助ける大切な昼食となりました。

日本で初めての給食は
おにぎりや塩鮭とつゆのものだった!



今は、豊かになった日本ですが、当時の気持ちを忘れないために設けられたのが「学校給食週間」です。学校給食は、栄養を補給するだけでなく、食べものの働きや栄養バランス、食文化などを学び、自然の恵みや作ってくれた人への感謝の心を育むための大切な食事です。学校給食週間には、学校給食の意義や役割について考えることを目的として、給食に関する様々な行事が全国で行われています。



みなさんの給食ができるまでを紹介します!



朝7時45分 安全に作るための準備をします。
水の検査、調理台の消毒、使う器具の確認、食器の確認など、安全な給食を提供するための準備を始めます。



朝7時45分~9時 食材が納入されます。
野菜や肉、魚など生鮮食品が納入されます。
量、鮮度、納品温度など衛生状態をチェックします。

手洗い、健康チェック、服装チェック
手洗いマニュアルに基づき、爪ブラシを使って丁寧に手洗いをします。健康チェック、服装のチェックも行います。



野菜や果物を洗います。
虫などの混入がないよう水で十分に洗浄します。
水槽の水を換えながら3回以上洗います。



10時30分~ 調理開始です。
130人分を作ることができる大きな釜で作ります。かつおと昆布でだしをとる、野菜をしっかりと炒めてスープの素で煮こむなど、手作りのおいしい給食作りをしています。



11時20分 専用ケースに入れトラックで配送学校へ届けます。
保温できる食缶に入れ、学校へ配送します。(笠野小学校・刈安小学校へGO!)

萩野台小学校では、12時10分 当番の人たちが配食をしてくれます。
当番さんが協力しながらみんなの分を配食します。

学校給食は、食材を作ってくれる人、給食を作ってくれる調理員さん、運んでくれる運転手さんなど多くの人々の働きに支えられ、届けられています。感謝の気持ちを持っていただきましょう。