

11月給食だより

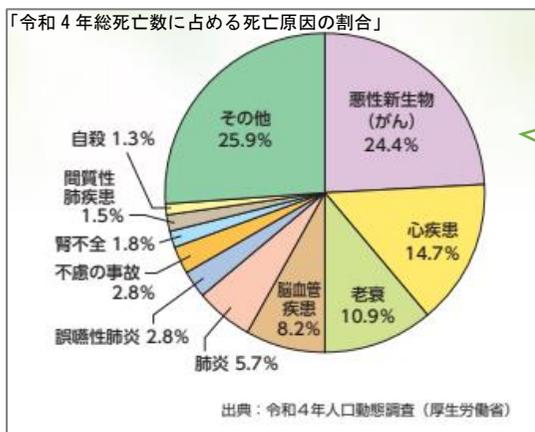
令和6年11月号
桜川市学校給食センター



朝夕の冷え込む日が多くなり、体調を崩してかぜをひく人も増えてきます。かぜの予防には規則正しい生活と、衣服をこまめに着替えて体温調節を行い、外から帰ったときや食事の前の手洗い・うがいを忘れないことが大切です。また11月は、秋の実りが出そろふ月です。自然の恵みと多くの方の働きに感謝して食べましょう。

11月20日「全校一斉いばらき美味しお給食」

「全校一斉いばらき美味しお給食」とは、11月20日に茨城県内の小中学校が一斉に行う、「減塩給食」です。茨城県が定めている、毎月20日の減塩の日「いばらき美味しおDay」に合わせて実施されます。この取り組みは、健康長寿日本一を目指すために定められました。



県民の死亡原因の約5割が「がん」「心疾患」「脳血管疾患」などの生活習慣病によるものです。



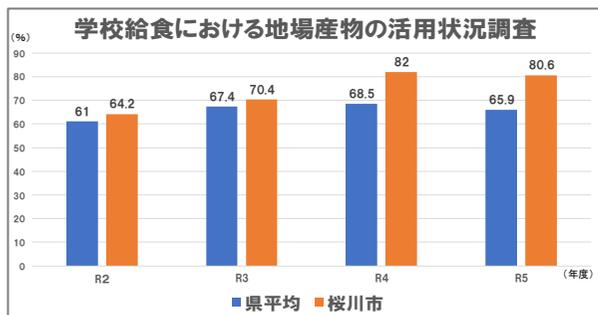
塩(40)を半分に減らす目的で20日に定められました！



11月18日～21日は「地産地消ウィーク」

学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消ウィーク期間中は、食育動画や栄養メモ(校内放送資料)をとおして、食育指導を行います。地元農産物への興味を深める、よい機会にしましょう。



桜川市は毎年県平均を上回っています！



給食はいろいろな人に支えられていますね

おいしい給食ができるまで

①栄養士が献立を立てる

毎月のテーマに沿って、栄養価・食品構成・季節感・郷土料理・作業工程などを考慮して作成します。



②食材が届く

さまざまな食材が給食センターに届きます。品質や温度の確認など、しっかりと検品・検収を行っています。



③野菜を4回洗う

納品された野菜は、専用の部屋で処理した後、4層のシンクで丁寧に洗います。土や虫がついていないか、よく確認します。



④食材を切る

野菜は専用の機械で切ります。豆腐やこんにやく、小松菜など、機械で切ることが難しい食材は、手切りしています。



⑤調理をする

25人の調理員で、みなさんの給食を作っています。1人1人、その日の担当する作業が決まっています。安全安心でおいしい給食を提供できるよう、力を合わせて作っています。

加熱した食材は、【温度85℃以上、90秒間】測ります。



汁物

1釜約800人分を4つの釜で調理しています。汁物は塩分計を用いて、適塩であるか確認しています。



揚げ物

大人気の中からあげや揚げパンなどは、フライヤーを使っています。食材がヘルコンパアで流れていきます。



焼き物・蒸し物

ハンバーグや魚などは、スチームコンベクションオーブンを使い、熱風や蒸気のかで加熱しています。



配缶

調理が終わった釜から配缶していきます。大きなひしゃくを使い、具材が偏らないように気を付けて分けています。



⑥コンテナへ積み込み、各学校へ配送する

学校ごとのコンテナに、食缶・食器を入れ、複数回確認を行います。食物アレルギー対応食も、一緒に入ります。続いて、配送員が専用の配送車へ積み込みます。1台の配送車に4つのコンテナを乗せます。



桜川市内の学校へ届けます