

給食だより

5月

令和7年 第2号
流山市立流山小学校

新しいクラスでの給食にも慣れてきたころでしょうか。今月は、「給食をどうやって作っているの?」というぎもんにお答えします。調理員さんの一日を見てみましょう!

ちょうりいん 調理員さんの一日



| 時間 | 調理師 | 調理ほじょ |
|-----------------|--|--|
| ごぜん 午前6じ20ふん | 出勤 ・前の日のごみ出し ・健康チェック、白衣を着る ・当日の調理のうちあわせ | |
| 6じ45ふん | ～調理室に入り、作業開始!～ ・大釜を洗う ・調理台、ドアノブの消毒 ・冷蔵庫の温度や水質の点検 ・食材の受け取り、 チェック ・野菜の洗浄、下処理 | 出勤 ・健康チェック、白衣を着る ・野菜の洗浄、下処理 |
| 9じ | 全員で朝のうちあわせ ・食材の下処理 ・調理スタート! | ・給食ワゴンの消毒 ・炊飯 ・食材の下処理 ・食器、おぼん、スプーン類を数え、かごに準備する ・パンや牛乳を数える ・調理のお手伝い ・配缶(もりつけ) ・各階のワゴンプールにはこぼ |
| 11じ20ふん | ・料理完成 → 中心温度 をはかり、 記録 ・配缶(もりつけ) ・校長先生に 検食 を準備する | |
| 11じ45ふん | ・使った調理器具、調理台、釜を洗い、消毒する ・冷蔵庫の消毒 ・エプロンを洗う ・ごみ出し | |
| 12じ30ふん | ★お昼休み★ 次の日の作業うちあわせ | |
| ごご 午後 1じ15ふん | ・各階の給食ワゴンを回収 ・食べ残しを確認し、 記録 する ・食器を洗う ・床の消毒 ・給食ワゴンを洗い、消毒する ・トイレのそうじ、消毒 | |
| 3じ | ・次の日の食材などを準備 ・さまざまな 点検表 を記入 | 退勤 |
| 3じ30ふん | 退勤 | |

検食とは? 子ども達が食べる前に、校長先生が味見をして、異常がないかをかくにんすること

いろいろなことをチェック・記録して、衛生的な調理を心がけています



おはなし給食をはじめます!

学校図書館司書の先生と本を選び、その本に出てくる食べ物を給食で再現する「おはなし給食」。今年も実施します。おうちで食に関する話題が広がると嬉しいです。

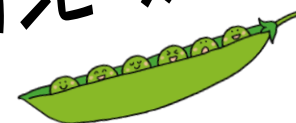
今年度から
図書館司書は
みづらさん
三浦先生です



| 書名(本のタイトル)など | 三浦先生より本の紹介 |
|--|---|
| 『もぐらバス』 さく: 佐藤雅彦 うちのますみ 出版社: 偕成社 | 地面の下に住人がつかうバス、もぐらバスは、今日もぐねぐねのびる小さなトンネルを走っていきます。「キキキーツ!!」もぐらバスが急ブレーキをかけました。運転手があわてておりていくと、道路のまんなかに大きなたけのこが顔を出しています。 たけのこは この後どうなったのでしょうか。地面の下の世界を想像して、うきうきワクワクしてくる本です。 16日 たけのこごはん ※著作権は確認済みです。 |

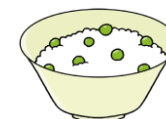


春のおいしさ グリンピースのさやむき



9日(金) 2年生がグリンピースのさやむきをします。むいた豆で、グリンピースごはんを作ります。生のグリンピースは、えだ豆のような食感で、今だけしか食べられない旬の味覚です。鮮度が大事なので、買ったその日のうちに食べましょう。

【グリンピースご飯の作り方】米2合に対し、塩小さじ1/2、酒大さじ1、10×10cmの昆布、水を入れて炊飯する。グリンピースは包丁で粗みじん切りにし、さっとゆで、ざるに開けておく。ご飯が炊けたらグリンピースを混ぜ、蒸らす。



ちょうりいん 調理員さんからメッセージ

みなさんがよろこんでおいしく食べてくれる姿を思いながら、毎日給食を作っています。食缶が空っぽになって返ってくるとやりがいを感じます。

おいしくたくさん食べてもらえるように、子ども達の口に合わせて、野菜を小さく切っています。

安心安全でおいしく食べてもらえるように作っています。たくさん食べて元気にすごして下さい。

あたたかくおいしい給食を提供できるように心がけています。子ども達の笑顔を想像しながら調理しています。



料理が好きで作っているの、みんなにも楽しくおいしく食べてもらいたいです。にがなものにもぜひチャレンジしてほしいです。

