

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!

調理員さんの一日

時間	調理師	調理ほじょ
午前6時20分	出勤 前日のごみ出し 健康チェック、白衣を着る 当日の調理のうちあわせ	
6時45分	調理室に入り、作業開始! 大釜を洗う 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	
9時	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 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)
11時20分	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	各階のワゴンプールにはこぶ
11時45分	使った調理器具、調理台、釜を洗い、消毒する 冷蔵庫の消毒	
12時30分	★お昼休み★ 次の日の作業うちあわせ	
午後 1時15分	各階の給食ワゴンを回収 床の消毒	食べ残しを確認し、記録する 食器を洗う 給食ワゴンを洗い、消毒する トイレのそうじ、消毒
3時	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時30分	退勤	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うれしいです。



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	地面の下の住人がつかうバス、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。「キキキーッ!!」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

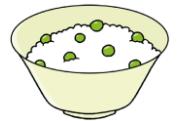


9日(金) 2年生がグリンピースのさやむきをします。

春のおいしさ グリンピースのさやむき



【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。



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。



- 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。
- 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。
- 元気にすごして下さい。



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

