

のそいてみよう！
がっこうきゅうしょく
学校給食センター

みなさんが毎日食べている給食は、調理をする方や配膳員の方、材料や給食を運ぶトラックの運転手の方、生産者の方など、多くの人々の協力によって

かめおかしりつがっこうきゅうしょく
亀岡市立学校給食センター



作られています。その中でも今回は、給食の副食(おかず)を作っている「亀岡市立学校給食センター」の中を少しだけ紹介します！

かめおかしちよかわちよう
亀岡市千代川町にある学校給食センターでは、毎日およそ5000食の学校給食を作っているよ！



ちょうりいん
調理員さん 毎日、みんなの給食を作っているよ。



これは「金属探知機」という機械で、野菜やお肉に金属などの食べてはいけないものが入っていないか調べるよ！



かわをむくための機械もあるよ。じゃがいも・にんじん・玉ねぎなどの皮をむいているよ。

たくさんの野菜を洗い、切っているところ。この日はキャベツ・じゃがいも・はたけしめじを洗って切っているよ。



★グランドケトル
直径150cm、深さ110cmもあるよ！

これは「グランドケトル」という調理用のなべ！中をかき混ぜるためのアームがついているよ。カレーや汁物などを作る時に使っているよ。学校給食センターにはグランドケトルが4機、アームのついていない大きななべが6機もあるよ！



★食器を洗って数える機械

★コンテナをまる洗いする機械

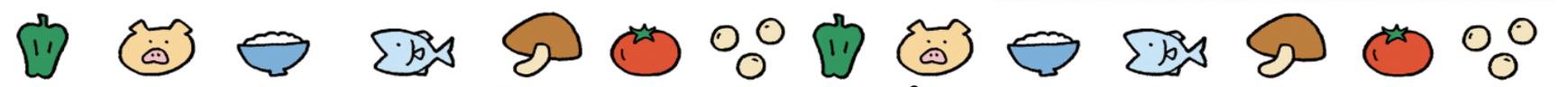
★食缶を洗う機械



おお大きな「しゃく」を使って、食缶に1クラスずつおかずをわけていくよ。

しゃく1ばいで10人分のおかずを取りわけるよ。

午後からは学校から返ってきたコンテナや食器・食缶などを洗って、次の日に使う食器を準備するよ。



給食週間のテーマ「おいしさ いっぱい みつけよう！」

1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、食べることの大切さについて学ぶ期間です。今年のテーマは「おいしさ いっぱい みつけよう！」です。動画と“おいしさみつけたよカード”を使って、全学年が同じテーマに取り組めます。この取り組みを通じて、五感で味わう食べ物のおいしさ、身近な食べ物の興味・関心を持つこと、食べ物への感謝の気持ち、食事を用意してくれる人々への感謝の気持ち、食べ物の旬などについて学びます。ぜひ各ご家庭でも、同じ話題についてお話をしてみてくださいね。

