

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！

けんしゅうしつ 検収室

給食に使う新鮮なたくさんの野菜やお肉などが届く部屋です。



これは「金属探知機」という機械。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！



じゃがいも・にんじん・玉ねぎなどの皮をむくための機械もあるよ。カレーや肉じゃがの日には大活躍！



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4800食の学校給食を作っているよ！

したしよりしつ 下処理室

野菜を洗ったり、皮をむいたり、へたを切ったりする部屋です。



たくさんの野菜を洗い、切っているところ。野菜はシンクにたっぷりの水をためて、水を流しながら3回洗っているよ。

ちょうりしつ 調理室

調理室は、野菜を切ったり、大きな釜でいためたりする部屋です。



★アーム

これは「グランドケトル」という学校給食センターでは1番大きい調理用のなべ。中をかき混ぜるためのアームがついていて、カレーや汁物などを作る時に使っているよ。

フライヤーという機械で肉や魚を揚げているところ。温度計で温度を測って、中まで火が通っているか確認！



1月から食器(大皿)が変わります。



大皿(パンやカレーの日のごはん、洋風の混ぜごはんなどで使用する皿)がこれまでと比べて、食べものの汚れがつきにくい(落ちやすい)ものに変更となります。



縁の絵柄が、緑色のクローバー柄からピンク色の花柄に変わります。



調理員さん 毎日、みんなの給食を作っているよ。

