

のぞいてみよう！

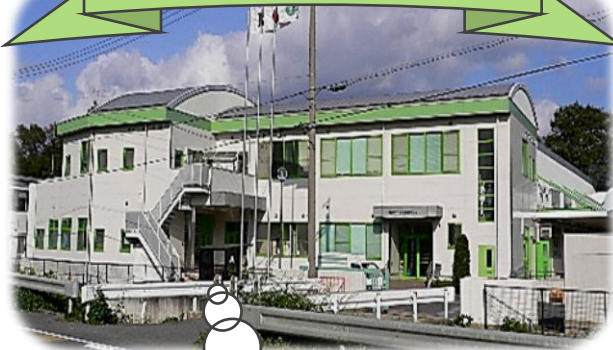
がっこうきゅうしょく  
学校給食センター

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。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」で働いている給食調理員さんにインタビューを  
してみました！



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



まいにちつく きゅうしょく いちばん なん  
毎日作っている給食で、一番がんばっていることは何ですか？

- ・手洗いや服装チェックなど、衛生面や異物混入にかかわることに気を付けています。
- ・一番初めの野菜を洗う時には、虫やゴミが入っていないか注意しながら頑張って洗っています。
- ・衛生面に気を付け、安全安心であること。また、指示やルールを守って間違わないことに気を付けています。
- ・決められた作業を決められたルール通りに、決められた時間内でやる。安全安心な給食のために大事なことです。
- ・仕事の流れを大事にして、スムーズな調理を心がけています。
- ・異物混入には気を付けています。



かめおかしりつがっこうきゅうしょく  
亀岡市千代川町にある  
学校給食センターでは、  
まいにち 毎日およそ4700食の  
学校給食を作っているよ！



ちょうり しごと かん  
調理の仕事で「うれしい」と感じる  
瞬間はどんな時ですか？



ちょうり いん まいにち きゅうしょく つく  
調理員さん 毎日、みんなの給食を作っているよ。

- ・配送に行ったとき、子どもたちから「おいしかった」と言われたとき。
- ・「おいしかった」と感想を書いてもらったとき。
- ・残食が少ないときや、「給食の時間が待ち遠しい」という感想を見たとき。
- ・配送時やみんなからのおたよりなどで、「おいしかった」「全部食べられたよ」などの反応をもらったとき。
- ・調理していて、思っている味や食感を出せたとき。
- ・作った給食のおいしそうなお出来上がりを見たとき。

きゅうしょく つく き  
給食を作るときに、気を付けていることは  
なんですか？

- ・衛生面には気を付けています。
- ・異物混入や衛生面に注意して、手洗いや服装点検には気を付けています。
- ・異物混入がないように、間違わないように。そして仕事は楽しく協力してすること。
- ・みんなが安全安心な給食を食べられるように提供をすることです。
- ・出汁がおいしさを左右するので、黄金色の出汁を作ること。
- ・安全安心な給食づくりです。



がっこう  
学校のみなさんに、ひとことお願いします！



- ・好きなもの、嫌いなものがあると思いますが、少しでも食べてもらえるように、頑張って作りますので、よろしくお願いします。
- ・給食の時間が楽しい時間であってほしいです。
- ・楽しく食べてほしいです。家庭と同じく、「ありがとう」の気持ちで食べてくださいね。
- ・亀岡市の職員、栄養教諭、いろいろな食材を作られている方々など、みんなで協力して給食を作っています。これからもおいしく食べていただけたら一番です。
- ・毎日食べている食事を、当たり前と思わずに、特に家の人に感謝して食事をいただいてください。
- ・みんなでなかよく給食を食べてください。



きゅうしょくちょうりいん おも たいせつ  
給食調理員さんへの思いを大切に

きゅうしょく  
給食をいただきますしょう！