

旭小学校 給食新聞

みなさんは旭小学校の調理員さんは何人いるか知っていますか？
A. 9人の調理員さんで約700人分の給食を作っています。

旭小学校の給食ができるまで！

まずは、手を洗います。
つめの間もきれいに洗います。



給食室のいろいろなところを
消毒します。



食材が入ってきたら、給食に
適したものか確認します。

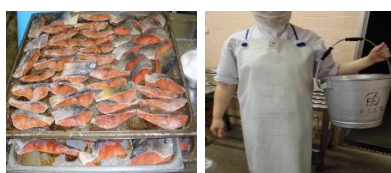
牛乳の温度を測り、10℃以下
であることを確認します。



5つの釜とオープンで作ります。
温度を確認します。



魚や肉は専用のエプロンで
使います。



野菜はよく洗って
食べやすい大きさに切ります。



食材をひとつひとつ
ていねいに調べます。



校長先生が1番に味見をします。
具の大きさや味を確認します。



大きなしゃくを使って配缶します。



できあがり！



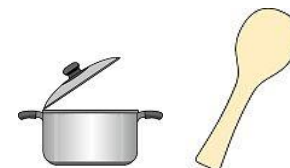
調理員さんはみなさんの健康を
考えて毎日給食を作って
くださっています。
感謝の心をもってしっかりと
食べましょう！



★おいしさのひみつ★

- ① 昆布や削り節、とりがらからとっただしを使ってスープや煮物を作っています。
- ② カレーやクリーム煮のルウは一から作っています。

味わって食べてみてくださいね！



学校給食にはいろいろな
パンが出てきます。パンは
エネルギーのもとになります。



牛乳にはたんぱく
質とカルシウ
ムがたっぷり！
できるだけ飲み
ましょう♪



