

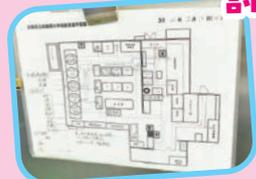
800人の給食を、約10人の調理員が手作り!

西鶴間小学校の給食に密着!

こだわりの給食を作る過程から、子どもたちがおいしく食べるまでをお届けします。

給食室の動線を事前に検討

安全・確実に給食を作るため、毎日搬入・搬出の動線を検討します。



800人分の揚げ物

崩れないように気を付けながら、揚げ物を一つ一つ丁寧に揚げます。



けんちん汁は大鍋二つで

すべての野菜を調理室で切つて、炒めて、煮込んで作ります。



温度管理

食中毒予防のため、90℃以上の温度になっているか、確認します。



何度も味見

塩やしょう油、砂糖などの調味料は決まった量で作りますが、味を見て調節することもおおいしく仕上がるよう、最後まで味見して調整します。



クラスごとに分けてでき上がり



給食当番が受け取りに行きます



教室で配膳



いただきます!



献立のポイント

毎食おいしく食べられるよう、いろいろな工夫をしています。新小学一年生の皆さんの中には、給食に不安を感じている子いるかもしれませんが、給食の時間が楽しみになるように、準備をしています。皆さんと給食を食べるのを楽しみにしています。



西鶴間小学校 下山麻美 栄養教諭

「太刀魚の竜田揚げ」

さっくり揚げて、冷めでもおいしく食べやすいようにしています。

「おかか昆布」

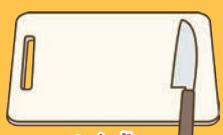
昆布の佃煮で、ご飯が進みます。乾燥昆布を戻すところから手作りしています。

「けんちん汁」

かつおぶしでだしをとり、野菜をよく炒めることでうまみを出しています。野菜は、子どもが食べやすいように小さめに切っています。



この日の給食



Cookpadで給食レシピを公開中!

おいしい大和市の給食献立を家庭でも作れるよう、料理アプリCookpadでレシピを公開しています。給食の味をご家庭でも味わってみませんか。「大和市学校給食」で検索!

