

安全 安心

東海村の学校給食

学校給食ができるまでの舞台裏をご紹介します！

学校給食は、子どもたちにとって学校生活を送る上での楽しみの一つであり、大人にとっては懐かしい思い出の一つではないでしょうか。

学校給食には、栄養バランスの取れた食事を提供することで、子どもたちの心身の発達や健康の増進、体力の向上を図る役割があります。また学校給食の時間は、準備から片付けまでを通して望ましい食習慣等を身に付けることができる大切な時間です。

現在、給食を提供するために欠かせない食材の物価高騰が相次いでいます。このような状況でも、子どもたちに必要な栄養価を満たす学校給食を安定的に提供するために、村では、パンやソフト麺に対する購入費用の補助を行います。

今回は、子どもたちの成長においてさまざまな役割を担う学校給食の舞台裏をご紹介します。
【問い合わせ】学校教育課学校教育担当(内線1413)



地元だから、旬だからおいしい 東海村産の野菜を使用！

学校給食に使用している野菜は、どの季節にどんな野菜(小松菜・トウモロコシ・タマネギ等)を届けてもらうか、JA常陸(農業協同組合)や村内農家と話し合って決めています。実際に栄養士が現地へ足を運び、生産状況等を確認することで、子どもたちに安心・安全な給食を提供することができます。



みんなが食べたい！

好きな給食 ランキング

1位 揚げパン

2位 カレー

3位 ソフト麺

僕はカレーが7番♪





さまざまな工程を経て提供されます みんな大好き！学校給食

2 食材の納品



冷蔵品や冷凍品が適切に温度管理されているか計測して確認します。

1 ミーティング



作業の順番や担当者の確認をしてから調理を開始します。

3 野菜の洗浄



シンクの中でしっかりと3回洗い、野菜に付いている泥などを落とします。

4 食材のカット



食材を手作業で食べやすい大きさに切ります。

5 調理



◀食中毒防止のため、野菜は全て加熱してから提供しています。細菌が死滅する温度まで加熱されているか計測して確認します。



▲大きな鍋に野菜等の具材を入れて、味を調えます。



▲ゆでた野菜に調味料を加えて、混ぜ合わせます。

6 配膳の準備



食器やスプーンなどをその日の必要食数に合わせて準備します。

7 検食



子どもたちに提供する30分ほど前に、校長等が安全性や味付けを確認します。

みんながおいしく

「いただきます！」



ついに完成！

