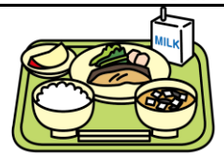
南城市学校給食センター　TEL:948-7145　FAX:948-7173

学校給食について



給食センターの１日をしょうかい

①身支度をととのえる
つめの長さや髪の毛が出ていないか確認します。

②納品・検収（食材のチェック）
大きなトラックでたくさんの食材が運ばれてきます。新鮮な食材か確認し温度も計ります。

小さな虫も見逃しません！

③野菜の皮むき・洗浄など
野菜には虫や土がついているので３～５回あらいます。スライサーと言う機械で野菜を切ります。

④調理
大きななべで煮込みます。１つのなべで約1200人分の料理が作れるよ。

こぼさないように入れるのはいがいと難しいよ！

⑤温度測定・配缶
食中毒を防ぐため、
温かい料理：85℃以上
冷たい料理：10℃以下
になるように作ります。

⑥配送
５台のトラックで南城市内の15の幼小中学校に届けます。

完成！

残さず食べてほしいなん♪

学校給食の目標

※「学校給食法」第２条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

栄養管理と献立作成

栄養

学校給食摂取基準に基づき、栄養士が献立を作成しています。１日に必要な栄養の３分の１程度を目安に、カルシウムは２分の１など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。
さまざまな食品や調理法を取り入れ、沖縄の郷土料理・外国の料理・行事食などバラエティーに富んだ献立に努めています。また、南城市産の食材も積極的に活用しています。

おうちの方へ

アレルギーなど給食で不明な点がありましたら、
給食センター栄養士までお問い合わせください
南城市給食センター：948-7145