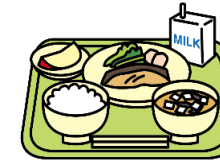


給食センターの1日をしょうかい♪

学校給食について



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。



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。

残さず食べてほしいなん♪



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。新鮮な食材が確認し温度も計ります。

完成！



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回あらいまわします。スライサーという機械で野菜を切ります。

小さな虫も見逃しません！



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12の小中学校に届けます。



こぼさないように入れるのは
いがいと難しいよ！



入学・進級おめでとうございます！

みなさん、いよいよ新しい学年での生活がスタートしましたね！

新入生のみなさんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことかと思います。

学校給食は、栄養を満たすだけでなく、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。今年度も、成長期のみなさんの心を身体の健康を支えるために『安心・安全』で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供していきたいと思っています。どうぞよろしくお願いします。



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



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)			
食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	
感謝の心 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	食文化 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	