南城市学校給食センター　　TEL:098-948-7145　FAX:098-948-7173

4月給食だより

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・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、健全な食生活を育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。

食べているときは…

ご家庭へのお願い

給食では、旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚や皮つきのくだものなど、食べるのにひと手間かかるものは、敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。

また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。毎月の献立表・詳細献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

カレーやあげパンが人気です♪

あなたはどんな給食を好きになるかな？

給食センターってどんなところ？ のぞいてみよう♪

どこにあるの？

南城市玉城字喜良原にあります！

なにをしているの？

南城市内の小学校８校、中学校４校合わせて約５５００人分の給食を、心をこめて作っています♡

どんな人がはたらいているの？

所長１名、栄養教諭等２名、委託給食会社の栄養士１名、調理員３３名がいます。

どうやって作っているの？

７時ごろ給食に使う食品を受け入れます。（多いときは１トンの野菜を使います！）

野菜の皮をむいて、あらいます

料理の中心まで加熱しているか、おいしく感じる温度まで冷えているかを確認します

１つで１０００人分のカレーがはいる大きな釜を使って、「おいしくなぁれ」と心をこめて作ります♡

ほかにもコロッケなどを揚げるフライヤー、蒸したり焼いたりできるスチームコンベンションオーブン、ボイルした食品を冷やす真空冷却器などたくさんの給食を安全においしくつくるための機械や道具を使い作っています！

午後は回収した食器や食缶などをあらい、翌日の調理についての話し合いや、準備をします。