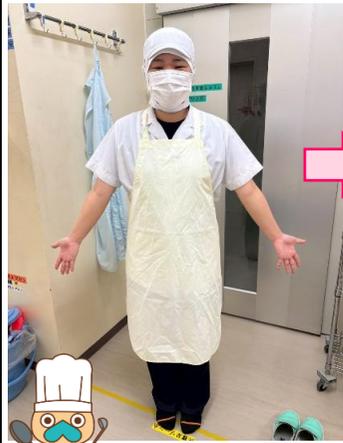


# 4月 給食だより

## 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。

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。新鮮な食材か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回あらいまわります。スライサーと言う機械で野菜を切ります。

小さな虫も見逃しません!



④調理  
大きななべで煮込みます。1つのなべで約1000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12の小中学校に届けます。



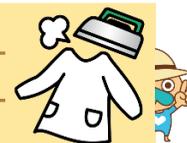
## 入学・進級おめでとうございます

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、これからはじまる学校生活に期待と不安でいっぱいのことかと思ひます。  
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ひます。どうぞよろしくお祈ひします。



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



南城市給食センターをちょこっと紹介!

Q、何人分つくっているの?

→南城市内の小学校8校、中学校4校合わせて約5500人分を作っています♡

Q、だれ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。

### 給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

