



給食だより



ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度になり、新入生を迎え、在校生は新たな学年に進級します。これから一年間、皆さんが健やかに成長していくために、栄養バランスがよく、安全安心な給食を提供してまいります。

～給食はどこでつくられているの～

皆さんが食べている給食は、北野にある「**第1学校給食センター**」で作っています。

小学校9校： 荒幡小、若狭小、北中小、泉小、林小、山口小
北野小、椿峰小、宮前小

中学校6校： 山口中、三ヶ島中、上山口中、小手指中
北野中、狭山ヶ丘中

合計15校 約7,600人の給食をおよそ60名の職員で作って皆さんに届けています。



給食センターの紹介をします

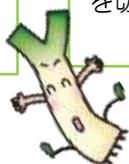
給食をつくるといってもいろいろな仕事があります。
今回は「**下処理**」について紹介します。



野菜は3つのシンクで3回洗いをします。
その時に1つ1つ、汚れがないか？異物はないか？をよく確認しています。

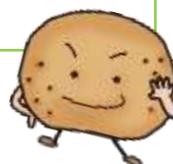


切裁機という大きな機械を使って野菜をきる時ときもあります、メニューに合わせて手切りで野菜を切ります。



食材に衣をつけて揚げ物をします。衛生的に食材を取り扱うために、「赤のエプロン」・「青い手袋」をしています。

今月のメニューも衣づけをした「イカの竜田揚げ」・小学校では「フライドチキン」・中学校では「から揚げ」がです。おたのしみに！



皆さんの健康を考え、こだわって作っていますので、好き嫌いせず食べてください。苦手なものがある人は一口でもいいので、チャレンジしていきましょう。