

スクールランチ 11月

11月25日から29日まで

泊小学校給食週間です。



☆安全・安心な給食をつくる仕事を知ろう☆

給食ができるまでに、どんな仕事やきまりがあるのでしょうか？

安全で安心して食べることでできる【給食ができるまで】の仕事を紹介します。



給食は、給食センターや学校の調理室でつくられ、みなさんの給食時間までに届けられています。

栄養教諭の仕事



しゅん

くみあわせ

ちきんちしょう
地産地消

えいよう

栄養バランスのよい献立を作り、栄養管理と、衛生管理の指導をしています。

食べものや食にかかわること、マナーについて食育指導をしています。

「食べものの相談」にもあります。

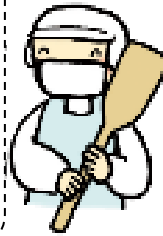
はくい 白衣・ぼうし・マスク
をつけて確認

やさい 野菜を
 洗い確認

やさいに、虫やごみ、かみの毛
 などが入っていないか、
 しっかり3回、洗います。

ちょうり 調理の先生の仕事

はくい 白衣やぼうしを身につけることで、調理中に、かみの毛や、ほこりなどが、入らないようにします。



おんど 温度を確認

ちゅうしんおんど 中心温度が、85℃以上(1分半)になっているか確認しています。

すべての温度を確認します！

- ・ご飯の炊けた温度
- ・主菜（おかず）
- ・副菜（和え物・炒め物）
- ・副菜（汁もの）



給食を食べた後の、食器やはし、給食が入っていた容器を洗います。食器消毒保管庫に入れて、食器などの消毒と乾燥をおこないます。最後に、調理室を消毒し、1日の仕事が終わります。

「おいしかった」といってもらえる給食をつくります。