

10月 給食だより

大野城市大利小学校
栄養教諭 薬真寺房恵
令和4年10月22日

大利小学校の給食室をご紹介します！

10月26・27日は給食参観があります。本校で給食ができるまでの様子をご紹介します。現在1020食の調理を10名の調理員で行っています。給食室は、昇降口右手にあります。回転釜6台、スチームコンベクションオーブン、真空冷却機などを備えていて、様々なメニューに対応できます。



食材は、規格が大野城市学校給食会で定められています。地場産物を優先すること、添加物は極力使用しないこと等、安全性を優先しています。

主食はご飯かパンです。ご飯は麦ごはんが主です。白米と比べて食物繊維やビタミンが多く含まれています。給食では米に対し10%の丸麦を炊き込んだ麦ごはんを、炊飯工場から配送してもらっています。パンは、下大利の株式会社クロワッサンさんに、美味しいパンを焼いていただいています。



おかずは、手作りのものを基本としています。手間のかかる魚の揚げ物なども、一つ一つ下味をつけ、衣をつけて揚げています。給食参観のある26日は、さつまいも又はれんこんの天ぷらを選ぶ給食ですが、この天ぷらも給食室で手作りします。



鯖の切り身に粉をまぶす様子



10月7日の給食
麦ごはん 牛乳 鯖のカレー揚げ
人参しりしり 五目汁 みかん



昆布の出しを取る様子

汁物のだしは、昆布・いりこなどの天然だしを使っています。味付けの調味料は本醸造醤油や天日塩を使い、子どもの味覚を育てることができるよう、自然な食材の繊細な味わいを大切にしています。



大野城市の給食の食器は磁器食器です。プラスチック製の食器と比べ、適度な重みと温かみがあります。落とすと割れますが、食器や食事を大切にすることを育むことができます。食器は洗浄後は毎回熱風消毒保管庫で消毒します。

子どもたちの健やかな成長のために、安全安心で美味しい給食を、これからも提供していきます。