



学校だより  
**三年先の稽古**  
 発行：校長 益子 朗

校歌(一)  
 丹波楯山 隈戸川  
 緑溢れる 限るさと  
 育つ喜びかみしめて  
 学ぶ大信 大信中学  
 われら

感謝！ 美味しく安全な大信の給食

### 大信学校給食センターの1日

**7:45 こんだての確認・打ち合わせ**  
 【食材の切り方】や【仕上りの時間】などを細かく打ち合わせをします。



**8:00 給食づくり開始**  
 肉や野菜が次々と給食センターに到着します。給食に使う食材は、当日の朝に届けられます。  
 【センターに納品された時刻】【賞味期限】【食材の温度】【生産地】など、全て記録をします。



**【野菜の洗浄】**野菜や果物は、3回以上水をかえて、ていねいに洗います。キャベツや小松菜などは1枚ずつはがして、虫などがついていないか確認します。ネギは、葉の中までさいて、土がついていないか確認してから洗います。



**【野菜を切る】**包丁やスライサーという機械を使って切ります。



**【サラダや和え物の下準備】**  
 『スチームコンベクションオーブン』の100℃の蒸気で野菜を蒸します。  
 【ゆでる】よりも【蒸す】ほうが野菜の栄養分を多く摂取でき、食感も良くなります。  
 蒸した野菜は『真空冷却機』で7℃以下まで冷やします。



**10:00 主菜(メインのおかず)づくり開始**  
 「安全でおいしい給食、そして手作りの味を届けたい」給食センターからの思いを込めて、できる限り手作りのメニューを届けたいです。



**【肉や魚の焼き料理】**  
 安全な給食を提供するために、担当する作業によってエプロンの色を分けています。焼き上がったお肉やお魚の中心温度を測定し、記録表に記入します。



**【揚げ物の調理】**  
 油に入れる(オレンジ)、油を切り中心温度を測る(ピンク)、配食する(黄色)と作業を分担しています。食料の見た目だけでなく、中心温度の数値をもとに、加熱状況を確認しています。



**10:10 汁物(みそ汁やスープ)づくり開始**  
 1回の調理で約300人分の汁物が作れる大鍋で作ります。調理員さんたちは「温かいものは温かいうちに届けたい」という思いで作っています。幼稚園と小学校は10:40までに、中学校は11:30までに汁物が仕上がるようにしています。



**10:20 副菜(サラダや和え物)づくり開始**  
 サラダや和え物を作る専用の部屋で作ります。異物混入防止のため、①青い手袋②長さ6ひしの上である手袋を二重にしています。サラダや和え物の温度が10℃以下で提供できるように作っています。



**11:00 配送車出発**  
 給食専用トラックにコンテナを積み込みます。幼稚園と小学校へは11:00出発、中学校へは11:40に出発します。



**配送車を見送ったあと・・・**  
 みなさんが給食を食べている間も給食センターは動いています。

**【調理員さん】**  
**11:40～**調理室のそうじ  
 午前中に使った調理室をきれいにします。  
**12:40～13:40** 昼食と休憩  
 給食作っている時間には休憩はありません。

**【田家先生(栄養教諭)】**  
**11:20～検査(昼食を兼ねる)**  
 給食の味や加熱状態などを確認します。  
**11:40～**温度や作業工程が記録された全ての記録表の確認  
 安全な給食が提供できたら確認します。  
 ～12:40 休憩  
 給食作っている時間には休憩はありません。

**16:00 今日の振り返りと明日の仕事内容の確認**



栄養士、調理員さんとしてその日の給食の反省をし、次の日の給食の打ち合わせをします。

### 愛情たっぷりの手作り献立



キムタクごはんやきのこごはんなどの混ぜごはんの具、シチューのルーも給食センターで手作りしています。



これからも栄養バランスよく食べて毎日健康に過ごしましょう！

**13:40 午後の仕事開始**  
 各学級で幼稚園から児童や食の届くまで、午後の仕事が始まります。食器や食巾は、洗剤にひたし、調理員さんが手洗いしたあと「洗浄機」で洗います。【はし】や【スプーン】は、クラスごとに本数や数えながら洗います。【コンテナ】も毎日、洗います。洗浄が終わった食器やトレーをクラスごとに並べ、数えます。【食器】や【トレー】、【食巾】は「消毒保管庫」に入れて、熱風(85℃以上、90分)で消毒と乾燥をします。



その日に策新そで  
 左ご紹介のし去  
 は紹伝間コ時たる  
 中介えやロ期。1  
 央とす高ナに本/  
 廊なる校ウ出来24  
 下り話入イすでく  
 にま題試ルべあ30  
 掲しが制スきれば全  
 示た。相度感もば全  
 され。次な染のこ国  
 されたぎ、ど症での給  
 今喫大た事週  
 週緊対がは間

謝気り味また物がいて、徒心たいこ少らと類つと、「ん送の日・食にそ約調 給し地栄 な学  
 の配、やた物、豊ます、が食す校だこうなはかのーいおに先の田で消器配し五理上食て産養大ど校  
 ーりそ彩サなこかす、異常の有無を確認する責任者が試食、見のた機た心、いた皆す、教い清に学すでか。し長的し 様子  
 言がれりラどっで、役得で、す。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 にさはがダ味て、で、す。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 尽れそバやのりしかね。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 きてれラ和コしかね。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 まいはエントも。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 す。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 。もにどスさ物つとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 本細富のトつとも冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 当やん副がば冷季節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 にかで菜良いた節、感、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら  
 感なおもく、いよにがた種一。さ。配論毎掃は校。にら