



【令和5年1月号】
栃木市立寺尾小学校
給食共同調理場

明けましておめでとうございます。今年も心や体を満たし、食を通して学びを深める、おいしい給食を目指します。また、安全で安心な給食を届けられるように、調理場一同頑張りますのでどうぞよろしくお願いいたします。

1月24日~1月30日は「全国学校給食週間」です

寺尾小・中学校では、1月23日~27日が給食週間です。

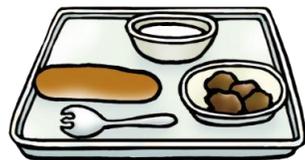
学校給食週間とは、給食の意義や役割について理解と関心を集め、学校給食のよりいっそうの充実と発展を図ることを目的に行われています。寺尾小、寺尾中でも給食週間のポスターの展示や給食作文、標語の展示、給食集会などが行われます。給食についていろいろ考える1週間にしましょう。



学校給食の
原風景

昭和の給食

しょうわ ねんだい
昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

しょうわ ねんだい
昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけにもなりました。

しょうわ ねんだい
昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。

給食に関わる人々に感謝しよう!



今月の給食目標は感謝して食べようです。給食にかかわっている人たちは、安全でおいしい給食ができるよう心を入れて準備してくれています。感謝していただきましょう。



- *生産する人・・・手間ひまかけて、野菜や牛などを育てたり、魚をとっている。
- *運ぶ人・・・安全に食材などを運んでいる。
- *売る人・・・食材をきちんとそろえている。
- *こんだてを・・・栄養のバランスを考え、味や季節感などを工夫している。
- *調理する人・・・衛生面に気をつけながら、おいしく作り上げている。
- *準備する人・・・衛生面や盛り付けに気をつけながら、配っている。

調理場の仕事

給食を作っている様子を



寺尾小学校共同調理場



身じたく・手洗い

食中毒や異物混入を防ぎます



納品・食材チェック

届いた食材をチェックしています

下処理・洗淨・切る



心を込めて調理をします



調理

大きなかままで作ります



黄金色に澄んだだしがとれます

みそ汁などのだしをとります



揚げ調理

揚げパンをあげています



温度確認

中心温度は
85℃
1分間

加熱されているか確認します



調理

鉄板に並べてます



配缶

クラスごとに量を確認します



配送

11:50

中学校に運びます

食器の洗淨



夏は暑く冬は寒くて大変な作業です

安心安全な給食のために



調理員さんいつもありがとう!

ショクイズ

このコーナーでは給食・食べ物・からだに関するクイズをだします。

このたべものなあに? ヒントをもとに当ててね



こたえ タラ

ヒント①冬においしい魚です。

ヒント②漢字では魚へんに「雪」と書きます。

ヒント③サザエさんとマスオさんの子どもです。

きたはんきゆう さむ うみ そこ く さかな にくしよく
タラは北半球の 寒い海の底に暮らす魚です。肉食
で、貝やイカ、タコ、クラゲなどを食べます。身はや
わらかく、脂肪が少ない白身の魚で、鍋やひもの、ム