



輪之内町学校給食センターを探検しよう

たんけん

令和8年4月9日から令和8年度の給食がスタートします。給食は、どんなところでどのように作られているのか3つのポイントを探しながら、探検してみましよう。



◎給食はだれが作っているの？

栄養士



どのような食べ物を使って、どのような給食にするか、考えて、計画をたてます。

調理員



栄養士がたてた計画通りに、安全でおいしい給食を作っています。

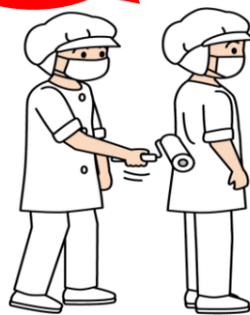
探検のポイント

- ☆ **たくさん**の給食をつくためにくふうしていることは？
- ☆ **安全**に作るために工夫していることは？
- ☆ **おいしく**作るために工夫していることは？

◎給食はどうやって作っているの？

身なりを整えて、髪の毛やほこりがついていないかチェックをします。調理前はもちろん、作業が終わるたびに手洗いをします。手を洗う場所は、3つあります。

安全ポイント



炒め物、煮物、汁物などを作る大きな釜が3つと和え物を作る釜1つ、合計4つの釜があります。

令和8年度は、中学校1校、小学校3校、約800食を11人の調理員さんが作ります。



安全・おいしいポイント

野菜などは、汚れや傷みがないかを確認しながら、水そうで3回ていねいに洗います。



たくさん作るためのポイント

機械を使って野菜を切っています。料理によって切り方を変えています。



おいしくて、たくさん作るためのポイント

60kgのお米を9つの釜で炊き上げます。お米は、輪之内町産「徳川将軍家御前米」です。



輪之内町で育ったおいしい食材を使っています。

おいしいポイント

小麦粉と米油をじっくりいためた手作りルーでカレーやハヤシ、グラタン、ミートソース、シチューを作ります。



おいしくできたか味見も大切

まだまだおいしくて安全な給食のひみつはいっぱいあります。

毎月の「おいしい通信」見てくださいね。



黒豆の枝豆



黒豆



とうもろこし

