

## 給食を食べるまで ～小学校編～



**①食材の搬入** 野菜をはじめ、肉や魚といったその日の食材の搬入は午前9時ごろまで続く。平行して、午前8時30分からの調理開始に備え準備をする



**②調理開始** 食材の搬入を続けながら、本格的に調理が始まる。総社東学校給食共同調理場では22人の調理員が携わる



**③調理** 大鍋6器や焼き物機などを使い、効率よく煮たり、ゆでたり、焼いたりしながら、おかずの下ごしらえが始まる



**●食の安全** 火の通り具合を確認するため中心温度を測る(写真左)。野菜もしっかりと洗って使う(写真右)



**④味の決定** 栄養教諭や栄養士が味見をして、おかずの味を調整する



**⑤検食** 学校給食共同調理場の所長が味と形態、味付け、香りなどを確認



**⑥配送** おかずを運搬用の容器に入れ(写真上)、各学校のコンテナに詰める(写真下)



**⑦配送** 積み込みが終わったコンテナは、トラックで各学校へ配送される

### 給食の地産地消

まつりずしと白玉ふの澄まし汁の場合

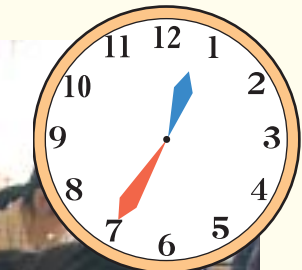
**お米**  
年間を通じて、総社産の米・ヒノヒカリを使用。

**タケノコ  
レンコン**  
岡山県産のものを使用。

**ニンジン**  
量がそろう場合、収穫時に総社産のものを使用。



※ 地産地消としては、米をはじめ、ニンジンやタマネギなど、ときにはピオーネや赤米もある。具体的には、学校から各家庭に配布される献立表の「今月の地産地産物」の欄で、その月に使う総社産も含む岡山産の食材が紹介されている



総社北小学校1年の親子給食試食会

# 給食

## いただきます

子どもたちが大好きな給食についてお知らせします。給食を皆さんに知ってもらい、子どもたちに身に付けてほしい望ましい食習慣についても考えましょう。



**⑧給食の準備** 給食当番がコンテナ室に給食を取りに行き、各教室で配膳と盛り付けを行う。写真は総社北小学校

**1日約6600食を調理**

市内の19小・中学校の子どもたちには、市内2か所の給食調理場で作った給食を提供。2つの調理場で1日約6600食分を調理しています。1食当たり小学生が238円、中学生が275円で作られています。

給食の一日は、午前7時30分の物資の搬入から。午前8時30分、本格的に調理が始まり、午前10時

40分ごろには味を確認する検食を実施。20分後の午前11時ごろから、各校へ給食の配送を開始します。子どもたちが楽しみにしている献立は全校共通。栄養量や食材の構成などをみながら作ります。家で不足しがちなものを給食で提供することも考えています。また、食材もできる限り地産地産(岡山県産)のものを使うように努めています。お米は100%総社産。主に減農薬で生産されたものです。また、収穫時には、ニンジンとかタマネギなども使っています。

### 和食の良さを知って

学校給食には、栄養補給と食べることに学ぶという目的があります。特に、食べるということでは、子どもたちに和食の良さを知ってもらおうと献立に和食を積極的に取り入れています。

### 食の安全・安心

学校給食の食材は、県の学校給食会で安全が確認されたものや地産地産を使用しています。調理場では、キャベツなどの葉は一枚ずつ洗うといったように食材をしっかりと洗うことや、温度計で火の通り具合を確認するなどしています。