

# 9月 食育だより

「楽しく食べてうまいぞなもし」

松山市教育委員会  
松山市学校栄養士協議会

第3次 松山市食育推進計画スローガン

## 学校給食ができるまで(調理場の様子)

2学期が始まりました。学校給食は、毎日、栄養バランスを考えた献立をもとに調理計画を立てて、作っています。松山市内では、14か所の調理場でたくさんの調理員さんたちが心をこめて給食を作っています。今回は、調理場の様子を紹介します。

### ① 食材の受け入れ

毎日、新鮮な材料が届く



品温を確認する



産地、数量などを確認する



### ② 下準備

じゃがいもの皮をむく



野菜を丁寧に洗う



包丁やスライサーで切る



### ③ 調理

釜にお米を入れる



自動で移動しながら炊飯する



人数を確認して配缶する



ごはん

材料を釜に入れる



大きなしゃもじを使ってまぜる



人数を確認して配缶する



汁物・煮物

材料をフライヤーに入れる



中心温度を確認する



人数を確認して配缶する



揚げ物

ゆでた野菜を急速に冷やす



ほぐしながらまぜる



人数を確認して配缶する



和え物

アレルギー食材が入る前に採取する



量を確認しながら配食する



ふたをして、専用容器に入れる



アレルギー

### ④ 配送

食器を確認する



給食車にコンテナを積み込む



各学校へ出発する



### ⑤ 回収、洗浄、消毒・保管

給食車にコンテナを積み込む



機械を使って洗う



保管庫に入れて消毒・保管する



### 今月のこんだて紹介

【材料】(小学校中学年4人分の量)

はも	200g	小麦粉
しょうが	少々	卵
うす口しょうゆ	小さじ2	揚げ油
酒	小さじ2	

### はもの天ぷら

【作り方】

- ① はもは1口大に切り、しょうがはみじん切りにする。
- ② はもをしょうが、うす口しょうゆ、酒に漬け込む。
- ③ ②に衣をつけて揚げる。