

7月給食だより

令和4年6月29日
西東京市立柳沢中学校

暑さ本番です！体調を整え、こまめな水分補給を

給食の冷たい牛乳が美味しく感じる夏になりました。
調理室はエアコンが付いていない中、大量の加熱調理を行っています。揚げ物や炒め物などを作る大釜の前は、大変な暑さです。食後の食器洗浄作業も大型食洗機から高温の蒸気が出て、とても蒸し暑くなります。給食を作ってくれている調理員さん達には感謝の気持ちでいっぱいです。
栄養バランスの良い給食なので、残さず食べて元気に過ごしましょう！

保護者のみなさまへ

物価高騰に伴う給食食材購入費の補助について

食材の値上がりが続いており、現状の給食費では給食の質と量を保ちながら提供することが難しくなっています。

西東京市では、学校給食の安定的な実施のため、市立小中学校給食食材購入費の一部を補助することが決定されました。
補助の対象は、令和4年7月1日から令和5年3月31日までの間に提供される給食に使用する給食食材費となり、補助額は中学校生徒1食あたり27円です。
※保護者の皆様にお支払いいただく給食費に変更はありません。

保護者の皆様にお支払いいただく給食費と、市からの補助を有効に使用し、安全・安心な給食を提供してまいります。今後とも学校給食事業にご理解ご協力のほど宜しくお願いいたします。

令和4年度【2学期】学校給食・家庭弁当選択申込書
提出期限は7月7日（木）です。

※6/21（火）に配布済みです。詳しくは配布プリントをご覧ください。

調理室紹介

柳沢中学校の給食は、保谷第二小学校の調理室で、株式会社東洋食品の調理員さんが作っています。毎日10～11名の調理員さんが、小学校と中学校合わせて約700人分の給食を調理しています。

調理は身支度を整え、正しく手洗いすることからはじまります。
髪の毛が1本も出ないように不織布製のキャップを被り、さらに顔周りをすべて覆うフルガードタイプの帽子を着用しています。白衣には自分で粘着ローラーを使用した後、さらに相互確認でホコリ等が付いていないか確認します。



給食では、生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱調理します。

サラダや和え物などは、加熱処理をした後、真空冷却機を使用して温度を下げます。



真空冷却機を使用すると、食材内部まで素早く均一に温度を下げるができます。



大量の食材を調理するには「コツ」が必要です。手早く均一に混ぜるのは熟練の技！

冷凍みかんを3層シンクで洗っているところ。給食時間にちょうど良い硬さになるように、時間を調整し流水で洗浄していました。



配缶作業は2人1組で、計量と目視確認しながら作業します。



おいしい給食の出来上がり！