

給食だより



令和6年10月24日
西東京市立柳沢中学校

私達が毎日食べている給食は、献立を考える栄養士をはじめ、調理員さん、農家の人、畜産にたずさわる人、漁師さんや水産業にたずさわる人、食材を運ぶ運送業の人など、多くの人の手がかかっています。そして、はじめて私達の元へと給食が届けられているのです。また、私達が食べている食べ物は、みんな生きていたものです。様々な方達と生きものへの感謝の気持ちを忘れずに「いただきます」「ごちそうさまでした」を心から言いましょう。

11月23日は「勤労感謝の日」です。それにちなんで今月は柳沢中学校の給食を作っている「保谷第二小学校の給食室の一日」を紹介します。

給食室の一日

1



出勤したら、白衣に着替えて、粘着ローラーで細かいほこりを取り除き、手を洗います。
まずは、お米とぎ。作業は朝早くから始まります。

2



農家さんや八百屋さんから野菜、肉屋さんから肉、次から次へと業者さんが納品します。生鮮食品の中でも肉、魚、卵、牛乳やバターなどは基準温度が守られているかの確認で温度を測ります。

3



じゃがいもや大根、にんじんなどの野菜を洗い、切ります。料理に合わせ一つ一つ丁寧に切ります。
この日の献立は「ごはんのりの佃煮 たこ焼きポテト 鶏肉と大根の煮物」「たこ焼きポテト」のじゃがいもは83kg!!!

4



たこ焼きポテトの成形!!! 中学校分だけで訳600コ! 給食を作っている保谷第二小学校は親子給食なので、小学校分を入れるといくつ作っているのでしょうか? 気が遠くなりますね。

5



焼き上がりました。中まで火が通っているか温度を必ず測ります。

6



味見をしてから配缶です。上からソース、おなか、青のりをかけていきます。

7



こちらでは「鶏肉と大根の含め煮」の調理です。

8



9



味を調整して、温度を測ってから配缶です。

別室では小学生対応のアレルギーの作業をしています。



気持ちを集中させて行います。

10



小学校と中学校分の食器を数えます。

食器にヒビは入っていないか、ほこり等は付いていないか、... 気をつけながら数えます。



11



出来上がった給食や食器を小学校分はワゴン、中学校分はコンテナに運びます。

12



積み忘れがないか、一つ一つチェック!!! 最終確認です。

13



トラックに載せていよいよ柳沢中へ出発!!!!!!

午後

14

柳沢中から給食後のコンテナが戻ってきました。残菜を測り、食器や箸、食缶の洗浄が始まります。



15



人の手で予洗いしてから、洗浄機に流していきます。

洗い終わった食器はクラスごとに分けてから、よく水を切って熱風消毒保管庫で乾燥させます。ゴミ捨て、掃除、戸締りなど最終確認をします。

16



17

給食室での作業が終わり、次は事務の仕事です。いろいろな書類を作成し、今日の反省、翌日の作業の打ち合わせを行います。

「保谷第二小学校の給食室の一日」いかがだったでしょうか。東洋食品、北多摩運送の皆さんでした。感謝の気持ちを持てたらいですね。

また、私達が食べている食事は全て生きていた「生き物」です。鶏、牛、豚、魚、貝、植物などの命をいただいています。人間への感謝だけでなくそれらの気持ちも考え、いただきましょう。