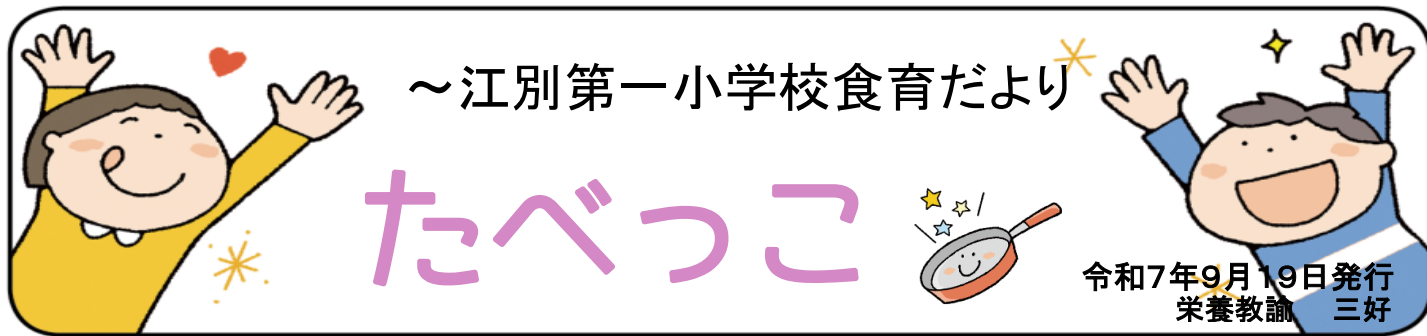




給食ができるまでを紹介します！

学校給食は、みんなと一緒に楽しく食べることを通して自分の体の健康作りについて学ぶ「健康教育の場」です。現在、江別市では、元野幌調理場と対雁調理場での2か所で9,300名の給食を作っています。第一小学校の給食を作っている対雁調理場は工栄町にあり、朝7時半から11時の間に約2,900名の給食を作っています。

給食センターの1日 ある日の給食作りの1日です。



やさいなどの食材が、調理場に運ばれてきます。

①

くだものや、土のついたやさいなどを、人の手や機械などできれいに洗います。

②

機械を使って食べやすい大きさに切ります。機械でとりきれない皮などは、手作業でとりのぞいています。

③

大きな釜を使って、スープを調理します。

カップのおかず

④

中皿のおかず

大きな釜でやさいをゆでて、さまして、まぜあわせませす。

④

できあがった料理を、それぞれ食缶やパット缶に入れていきます。

⑤

お皿といっしょにコンテナにのせて、トラックにつみこみます。

⑥

配送車にのって学校へ

この日のこんだては

- ごはん
- チキンカレー
- 野菜サラダ
- みかん

でした



いただきます！