

都祁学校給食センターは令和2年4月より月ヶ瀬小中学校の給食の調理・配送を、令和3年4月より田原小中学校の給食の調理・配送を開始しました。現在は約550食の給食を提供しています。

この度、都祁学校給食センターから毎月19日頃を目途に、School lunch と名付けた食に関するお便りを発行することになりました。(奈良市の給食では、毎月19日を食育の日としています。)1年間、よろしくお願いします。

°○～給食ができるまで～°○

検品・検収
納入された食材の賞味期限や量、品質などを確認して記録します。




調味料の準備
その日に使用する調味料を献立別に計量します。




野菜の洗い
3つのシンクで野菜を3回以上洗います。野菜ごとに水を変え、土や汚れを完全に洗い落とします。




米の準備
米や麦を計量し、洗米します。都祁学校給食センターで炊く米の量は1回約45kgです。(麦ご飯の日)



出汁をとる
うるめ節を水につけてじっくり出汁をとります。



野菜を切る
メニューによって野菜の切り方が違うので、確認しながら食べやすい大きさに切ります。



調理開始
切った野菜や肉、卵等の食材を釜へ入れ、調理を開始します。



できあがり
味見をし、美味しくできたかどうかを確認します。



配食
それぞれの学年の食缶に、出来上がった料理を配食します。



配送
食缶をコンテナに積み込み各学校へ配送します。



第1回目は給食センターの中の様子をご紹介します!



栄養教諭 三浦 望