

給食だより 特別号



香川県立高松養護学校

1月24日～1月30日は給食週間です。

全国学校給食週間（ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん）とは、児童生徒や教職員、保護者のみなさんに学校給食の意義や役割について、関心をもってもらったり、理解を深めたりするための取り組みをする週間です。玄関前廊下に「給食ができるまで」の紹介や「新給食場の一日」の写真を見ての児童生徒の感想などを掲示しますので、ぜひご覧ください。

「給食ができるまで」を紹介します



5:40



おはようございます。今日も頑張っておいしい給食を作ります。一番朝早い調理員は、寄宿舍生の朝食を作るために、朝暗いうちに出勤します。平成30年4月に高松養護学校だけの新しい給食場ができました。今までより、児童生徒のみなさんの教室が近くなりました。

7:30



帽子、マスクをして身だしなみを整え、丁寧に手洗いをします。髪の毛が1本も出ないよう気をつけます。



給食の肉や野菜が届きます。重さ、日付、納入時の品温、品質を確認します。ハンバーグの日のお肉は10kg、野菜は多い日には30kgも来ます。



生鮮食品は、すべて原材料の段階で50gの検食を取ります。冷凍庫で2週間保管します。



約1週間分の食品を食品庫に保管しています。



8:00



お米を洗います。1日で15kgくらい炊きます。お米は冷たい水で手洗いします。



野菜や果物を洗います。野菜用と果物・生野菜専用レーンがあります。オレンジは50個洗います。



9:30



肉・魚・卵のレーンがあります。肉の下味付けをしたり、魚を鉄板に並べたりします。ハンバーグを作っているところです。



卵を割っています。1個1個傷んでないか確認します。



包丁で野菜を切ります。



フードスライサーで野菜を切ります。



10:00



本格的な調理が始まります。
和え物を作ります。野菜をゆがきます。



ゆがいた野菜を15分で10℃まで冷やして和えます。



10:30



煮物・炒め物を作ります。カレー、お汁、肉じゃがなどを、大きな釜で作ります。60リットル入る釜が3つあります。1つの釜で200人分作れます。



揚げ物を作ります。たっぷりの油で、から揚げや、とんかつを揚げます。



焼き物（オムレツ、ハンバーグ、焼き魚など）を作ります。スチームを出しながら焼くことができるのでふっくら仕上がります。



ご飯を炊きます。1釜で、5kgの米を3つの釜で炊きます。おかゆが1釜で、合計4釜使います。5kgのお米を炊くと12kgのご飯になります。できたてのご飯は、とても熱いです。



11:00



別・再調理室でペースト食を作ります。時間をかけてゆっくり煮込んだ料理をブレンダーを使い、粒がない状態のペーストにします。



ペースト食ができました。



別・再調理室で押しつぶし食を作ります。調理したものをフードカッターで1mm程度につぶし、とろみ剤を加え再度加熱後、40℃以下にさします。



押しつぶし食ができました。



1cmカット食を包丁を使って作ります。



1cmカット食ができました。



11:35



普通食ができました。



できた給食を配膳車で各教室へ届けます。



みなさんが、給食を食べた後、食器や調理で使った釜、鍋、調理器具などを洗浄し、片付けます。そして寄宿舎生の夕食作りに取り掛かります。一番最後の調理員が帰るのは、寄宿舎生の夕食の後片付けが終わった18時30分です。

毎日、給食を作っている私たちは、児童生徒のみなさんの「今日も給食おいしかったです。」「毎日、給食を楽しみにしています。」「おいしい給食をありがとうございます。」という声を聞いたときが、一番うれしいです。これからも児童生徒のみなさんが、栄養満点の給食を友達や先生たちと楽しく食べて、毎日元気に過ごしたり、強い体を作ったりしてください。

