

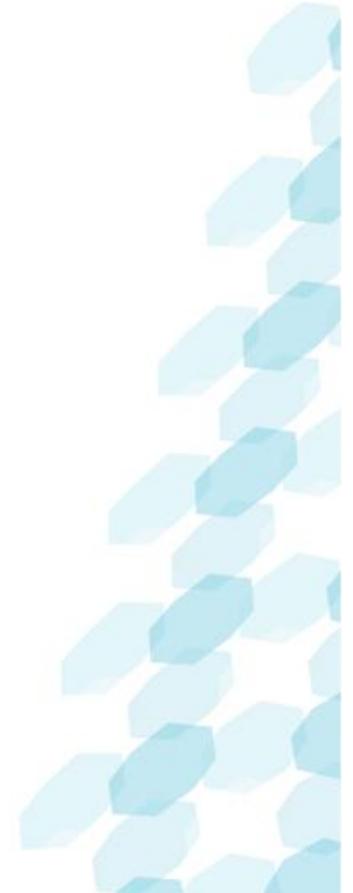


給食のできるまで

春日井市学校給食センター
前並調理場

献立を作ります。

- 一年間の献立目標
- 4月 旬を食べよう ー春ー
- 5月 海の幸を食べよう
- 6月 愛知の味を食べよう
- 7月 旬を食べよう ー夏ー
- 9月 ビタミンB1を含む食材を食べよう
- 10月 旬を食べよう ー秋ー
- 11月 **かみごたえのある食材を食べよう**
- 12月 旬を食べよう ー冬ー
- 1月 郷土・家庭の味を食べよう
- 2月 日本の伝統の食材を食べよう
- 3月 好ききらいなくおいしく食べよう

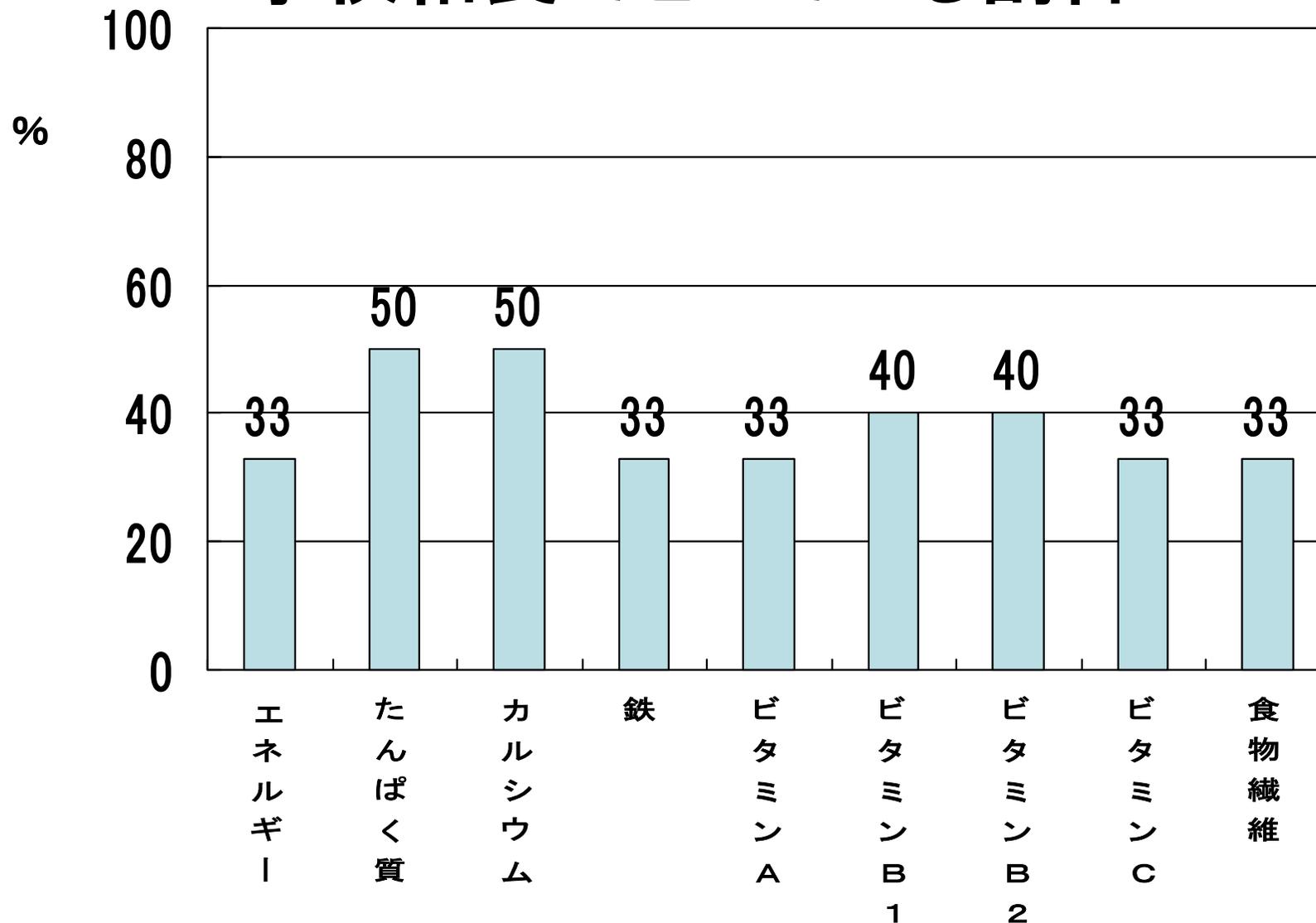


献立をたてるのに、どんなことに注意しているの？

- ① 栄養
- ② 予算
- ③ 安全・衛生
- ④ 調理時間
- ⑤ 季節感
- ⑥ 色どり



みなさんが一日に必要な栄養のうち、 学校給食でとっている割合



給食には色々な食材を使います。



予算

●● 保護者負担 食材料費として
1人1食 **265円**

●● 春日井市負担 光熱水費、
人件費
施設管理費など



- **給食主任者会**で献立の決定
(給食主任・場長・栄養士)



産地は？
味は？
添加物は？

- **物資選定委員会**で使用物資の決定
(調理場事務職員・調理員・栄養士)

野菜の納品

産地は？
重さは？
新鮮かな？



肉の納品

肉専用の検収室があります。
肉バットに入れて、冷蔵庫に入れます。



温度はいいかな？
肉の色はいいかな？



栄養士が給食の材料の 検収をします。



数量
産地
品質
温度
賞味期限
製造年月日
納品時間
をチェックし、
研修記録表
に記入します。

下処理

きれいに
洗えたかな？



野菜の切り込み



きれいに切れたかな？
刃は欠けていないかな



食品添加物の入った食品は、
できる限り使用しないようにしています。

だしをけずりぶしで
とっています。



にんじんを下ゆでし、
あくを取っています。

揚げ物



サクッとあがったかな？
温度はあるかな？



調理

できあがりの
の温度を
はかっています。



一釜約1000人
分作っています



調理



保存食をとって
います。



配 送



トラックに乗せて、
学校へ出発です

入れ忘れは
ないかな？



食器の洗浄



食器保管庫



洗った食器を100
度に熱します。



西部中学校の残さいです。



残さいは養豚場に運ばれます。



小牧市の三協
農場に運ばれて、
豚のえさにな
ります。

1日に3150円
かかります。

地産地消

11月の給食には、春日井産のさつまいもが給食につかわれます。

応募献立

11月の給食には、西中生が考えたにんじんとするめのサラダが給食につかわれます。

これからもおいしい給食を作ります。



おわり