

どこで給食は作られているの？

市には4つの調理場があり、1日に約2万8000食の給食を作っています。皆さんの学校の給食は、どの調理場で作られているのでしょうか。



前並調理場

対象校
 小学校：春日井、鷹来、牛山、八幡、柏原、大手、松山、丸田
 中学校：西部、知多、鷹来



稲口調理場

対象校
 小学校：味美、白山、勝川、鳥居松、小野、山王、上条
 中学校：中部、柏原、味美



白山調理場

対象校
 小学校：篠木、高座、藤山台、神領、岩成台、北城、篠原、出川
 中学校：東部、高蔵寺、南城

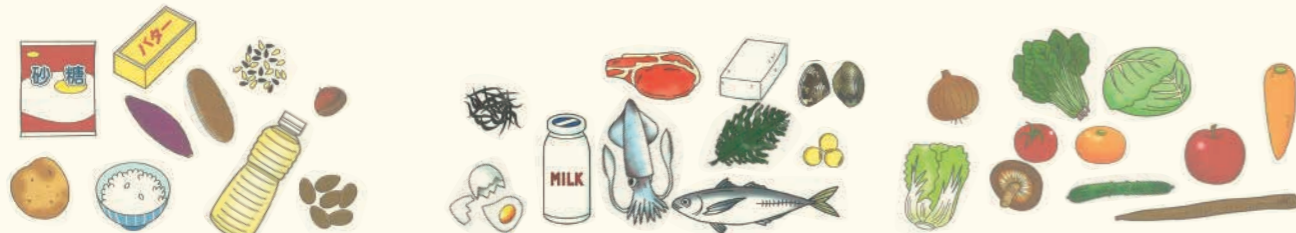


東部調理場

対象校
 小学校：坂下、西尾、不二、玉川、松原、西山、高森台、中央台、岩成台西、神屋、東野、石尾台、東高森台、押沢台
 中学校：坂下、藤山台、松原、高森台、石尾台、岩成台

給食は栄養たっぷり

食べ物は、体への働きによって黄・赤・緑の3つの色のグループに分けられます。給食は、この3つのグループのさまざまな食材をバランスよく取り入れているので、栄養たっぷりです。



黄 体を動かすエネルギーになる

赤 体をつくるもとになる

緑 体の調子を整える



みんな大好き 学校給食

問い合わせ 学校給食課(☎85-6341)

皆さんは、1日3回ご飯をしっかりと食べていますか。毎日元気に過ごすためには、いろいろな食材をバランス良く好き嫌いせず食べることが大切です。学校で食べている給食には、たくさんの人たちの思いが込められています。今回は、給食ができるまでを追い掛けてみましょう。

学校給食の今と昔

今から約130年前の明治22年に、山形県鶴岡市の小学校で出された食事が学校給食の始まりでした。春日井市でも、昭和23年から学校給食が始まりました。

● 明治22年 ●



・おにぎり・塩鮭・漬物

● 昭和25年 ●



・コッペパン・脱脂粉乳
 ・魚の竜田揚げ・千切りキャベツ

● 平成30年 ●



・ご飯・牛乳・ひきずり・ヒレカツ
 ・もやしのゆかりあえ・みそだれ



5 食缶への配缶

大きなひしゃくを使って、クラスごとの食缶に配缶します。



大きなひしゃくだね。これ一杯で約10人分なんだって！



6 学校へ向けて出発

食缶をコンテナに入れ、専用の配送車で各学校へ届けます。

できたてが届けるんだね。みんな、おいしい給食を残さず食べてね！

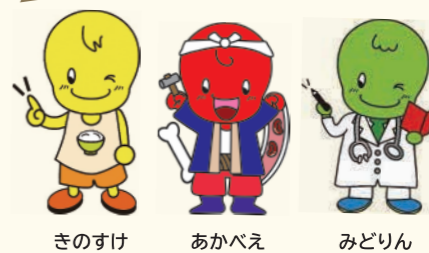


！ってきまーす！！

給食が届くまで

皆さんの元気の源である学校給食。普段なかなか見ることのできない調理場の様子を、「体の中で働き隊」のすけ・あかべえ・みどりんと一緒に探検していきましょう。

体の中で働き隊



僕たちがしょうかい紹介するよ！

2 食材の納品

数や温度などの確認をします。



なに？何が届いたんだろう。たのしみだな！

1 東部調理場



今日はとうぶちょうりじょう東部調理場をたんけん探検だ！

3 野菜の下処理



洗う

これで安心して給食が食べられるんだね。



切る

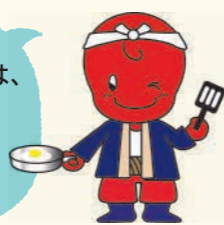
料理に合った形に切ります。

野菜や果物は水槽を変えて3回洗い、汚れなどを取り除いています。

4 調理

一つの釜で約1000人分作ることができます。

この大きな釜には、約350ℓの水が入るんだ！



いろいろな形があるなあ。

給食の人気メニューを家でも作ってみよう

厚揚げカレー丼の具

タマネギ 200g(中1個)	かまぼこ 40g	カレー粉 2g
生揚げ 200g	ピーマン 20g(1/2個)	塩 少々
ニンジン 80g(大1/3本)	しょうゆ 20g(大さじ1強)	片栗粉 6g(水で溶く)
豚肉(平切) 60g	本みりん 8g(小さじ1強)	むろ削り 4g(だしパックでも可)
		サラダ油 適量

- ① むろ削りでだしをとる。(120ml程度)
- ② タマネギ・ピーマンは細切り、ニンジン・かまぼこはいちょう切りにする。
- ③ 生揚げは1cm幅の薄切りにし、さっと茹でて油抜きをする。
- ④ 鍋にサラダ油をひき、豚肉を炒める。
- ⑤ 豚肉に火が通ったら、タマネギ・ニンジンをに入れて軽く炒め、①のだし汁を入れる。
- ⑥ しょうゆ・本みりん・塩・カレー粉を混ぜ、⑤に入れる。
- ⑦ 生揚げ・ピーマンを入れて煮込む。
- ⑧ 鍋の火を弱め、水で溶いた片栗粉を流し入れ、ひと煮立ちさせたら完成。