

きゅう食がでるまで

きゅう食にかかわる人々～

小学校



八百屋・肉屋・豆腐屋
〇〇ファーム
〇〇食品・学校〇〇会



ここをこめて、安全でおいしいきゅう食を作ります！



生さん者



9月に米を
しゅうかく
しました。



えいよう教
(こん立作せい
食育指どう)
調理員 (調理)

感しゃをこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」を言いました。

きゅう食がおいしく・安全に作られ
たか、たしかめるためにけん食します。



校長先生



きゅう食にかかわる先生がた

ごちそうさ
ました

いただきます



おいしかったです



きゅう食で色々な食べ物にチャレンジしよう！

給食ができるまで

小学校

ご飯とみそしる ~ご飯とみそしるは、日本の伝統的な食事(和食)の基本となる主食とする物です~
 ○ご飯がたけるまで



① 米を洗い吸水させます。1つのかまに自動で米と水が入ります。



② かまにふたをして自動ずい飯がま(ベルトコンベア式)でご飯をたきます。



③ たきあがったご飯は、機械で自動に別の容器にあけられます。



④ かまからあげられたご飯は、機械で自動にほぐされます。



⑤ 学級ごとに重さをはかって配食し、異物がいないか確認しながらふたをします。



⑥ ふっくらおいしいご飯ができました。



○みそしるができるまで



① 水がふつとうしたら、かまにだしを入れます。火を弱め、20分にだします。給食ではパックに入っただしを使います。



② 20分後、だしパックをとり出します。おいしいだしがとれました。



③ だしに火の通りにくい材料から加え、煮ていきます。



④ アクをこまめに取り除きます。



⑤ 材料が煮えたのを確認し、みそを入れます。



⑥ 加熱しすぎるとみそのかおりが失われてしまいますが、給食では中心温度をはかり、安全を確認しています。



⑦ だしのきいたおいしいみそ汁ができました。

給食ができるまで

和食の基本 ～だしのとり方～

簡単なだしのとり方をしょうかいします。おうちでもチャレンジしてみてください。

○**かつお節**・・・かつお節10g、水550mL

500mLのだしじるをとることができる分量です。



① 分量のかつお節を用意します。



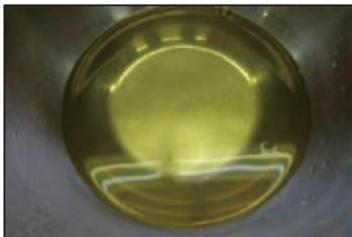
② なべに湯をわかし、かつお節を入れます。



③ 2分ほどにたら、火を止めます。



④ かつお節がなべ底にしずんだら、クッキングペーパーをしてザルでこします。



⑤ おいしいだしがとれました。かつおだしは、にものやみそしるにおすすめです。



給食でもだしをとって料理に使用しています。

○**にぼし**・・・にぼし10g、水500mL

500mLのだしじるをとることができる分量です。



① にぼしの頭とワタを取りのぞき、半分に割ります。



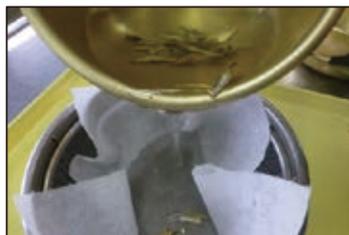
にぼしの頭とワタを取り除きました。



② なべに水を入れて15分以上置きます。



③ 中火にかけふつとうしたら火を弱め、3分ほどにます。



④ クッキングペーパーをしてザルでこします。



⑤ おいしいだしがとれました。にぼしだしはみそしるにおすすめです。

※苦味が気にならなければ、にぼしの頭とワタは取らずにそのまま使ってもいいです。

給食ができるまで



〇〇市立〇〇学校
栄養教諭・学校栄養職員
〇〇 〇〇

【本日の内容】

- 1 給食の食材はどこからくるのかな
- 2 給食ができるまでの様子

1 給食の食材はどこからくるのかな



生産者のみなさん

子どもたちがよこんで食べてくれるような食材を作ります。

2学期の葉物や根菜類を育てます。冬のキャベツは雪の下からほり出します。



7月の畑の様子

何の野菜が分かるかな？



7月の畑の様子(こたえ)



2 給食ができるまでの様子



7

食材ののう入



毎朝、その日に使用する食材がのう品されます。量やせん度、温度などをたしかめ、清けつなよう器にうつかえます。



食材をあらう

のう品された野菜を1つ1つ流水で3回あらいます。いたんでいないか、い物はまざっていないかをたしかめながらあらいます。



9

野菜を切る

野菜を食べやすい大きさに切ります。料理によって切り方が変わるので、前日に打合せを行います。量が多い場合には、機械を使用して時間を短しゆくします。



10

調理

※加熱調理はすべて温度をかくにんしています。

材料をいため、にこみます。温度と味をたしかめてできあがりです。※温度かくにんとは、食中どく予ぼうのために大事なことで、料理の中心温度を3か所以上そく定し、すべてにおいて75℃以上であり、そこから1分以上加熱けい続することをいいます。



11

オープン



オープンとは、魚料理、肉料理、トーストを焼くなど様々な料理を作るのに使用します。温度と色をたしかめてできあがりです。



12

フライヤー



フライヤーは、フライ、天ぷら、コロッケなど油であげる料理を作るのに使います。温度と色をたしかめてできあがりです。



13

むし器



むし器は、シューマイ、さつまいも、むしパンなどをじょう気でむす料理を作るのに使います。温度やかたさをたしかめてできあがりです。



14

すい飯

すい飯がま1台で小学生約80人分のご飯をたくことができます。500人分のご飯をたく時は、約6台使います。

作業はすべて使いすて手ぶくろ着用です。手ぶくろを着用するのは、食中どく予ぼう、い物こん入予防のために大事なことです。作業前後、すべての手ぶくろがやぶれていないかをたしかめます。



配食

できあがった料理を各学級の食かんにわけていきます。作業はすべて使いすて手ぶくろ着用です。手ぶくろ着用は、食中どく予ぼう、い物こん入予防のために大事なことです。作業前後、すべての手ぶくろがやぶれていないかをたしかめます。



16

配送

できあがった給食をコンテナに入れ、トラックに積んで各学校へと届けます。



17

学級ごとに配る

学校にとどいた給食は、配ぜん員さんが学級ごとに配ります。



18

けん食

けん食とは、みなさんが食べる30分前に校長先生が給食を食べて、安全をたしかめることです。

〈検査簿〉

検査項目	結果			
	時		分	
1. 検査時間	有 ()	無 ()	有 ()	無 ()
2. 食べ物の中に異物の混入はないか	有 ()	無 ()	有 ()	無 ()
3. 加熱・冷却処理が適切におこなわれているか	いい ()	悪い ()	いい ()	悪い ()
4. 異味・異臭はないか	有 ()	無 ()	有 ()	無 ()
5. 1食としてそれぞれの食べ物の量は適当か	適切でない	適切である	適切でない	適切である
6. 味付け・盛り・形態などが適当か	適切でない	適切である	適切でない	適切である
所見		管理者 印		衛生管理 責任者印
保存食	有 無			
事故発生状況	給食時・調理時 異物混入等			
	施設設備関係			
	調理従事者間			

19

おありがとうございます。いただきます。

おいしい給食です。
マナーを守って楽しく
食べましょう。



20