

いただきます～す！



れいわ 令和4年 2月21日
 おかざきしりつむつ みちゅうぶしょうがっこう
 岡崎市立六ツ美中部小学校
 えいようきょうゆ 栄養教諭 いけだ あやか 池田 彩佳

おいしい給食いただきます

南部給食センターの調理員さんが中部小に来て、1年生に給食ができるまでについてお話してくださいました。1年生は、はじめて会う調理員さんに興味しんしん！調理員さんの使う道具の体験や、給食について質問をしました。



みんながおいしく食べてくれるとうれしいです。



【給食センターの一日】

8:00 納品

野菜が給食センターに届きます。
 食材の温度や鮮度をチェックします。



8:30 下処理

野菜を切って、洗います。
 野菜を3回洗って、
 虫や土をしっかりと落とします。



▲3そうシンク

▼皮むき機



9:30 調理

料理ができてくると、揚げ物やだしのおいしそ～なにおいが調理場いっぱい広がります。



◀かま
 (食材を煮る)
 ひとつのかまで
 約1000人分の
 給食ができます。



▲スライサー

(食材を食べる大きさに切る)



▲真空冷却機

(野菜を冷やす)

10:30 配送

給食ができました！
 トラックで順番に学校へ運ばれます。



◀汁がこぼれないように運びます。

14:00 洗浄

学校で使った食器が給食センターに戻ってきました。
 おわんやトレーはひとつひとつ手で洗っています。

1日の終わりには、
 冷蔵庫やスライサーなど
 使った機械の点検をして、
 次の日に備えます。



あじ みそを味わおう

3年生で、みそのちがいや八丁みそについて学習しました。同じみそでも、白みそ、赤みそなど日本中には様々な種類があり、食べ比べてみるのもおもしろいです。



蒸した大豆に「こうじ菌」と食塩を加えて、発酵・熟成させたものです。こうじの種類により、米みそ、麦みそ、豆みその3種類に分けられ、さらに、大豆の種類やつくり方の違いなどから、甘口や辛口、赤みそや白みそなどあります。

【2月～3月の給食で登場するみそを使った献立】

2/21 (月) けんちんしのだのみそかけ

2/28 (月) マーボー豆腐



あか
赤みそ



あか
赤みそ

3/14 (月) 白みそ汁

3/23 (水) 三根五菜みそ汁



しろ
白みそ



はっちょう
八丁みそ

岡崎といえば、八丁みそが有名ですね。愛知県をふくむ東海地域では、赤みそがよく食べられているようです。

みなさんの家ではどんなみそを使っていますか？

まめ 豆つかみ大会をしました



給食委員が豆つかみ大会を開きました。大豆コースと小豆コースを自分で選び、はしでつまんでとなりのお皿へ移します。新記録目指して、何回もチャレンジする子もたくさんいました。早く豆を運べることはもちろん、はしを上手に持てる子が多かったです。



はしから豆がすべらないように集中！

食べもののクイズ

線でつなごう！

Q1 次の食べものはどの部分を食べていますか？

たけのこ	ピーマン	にんじん	ブロッコリー
●	●	●	●
● 根	● ぐき	● 実	● 花のつぼみ

Q2 次の食べものの旬はいつでしょう？

ほうれん草	アスパラガス	柿	きゅうり
●	●	●	●
● 春	● 夏	● 秋	● 冬