

# 三小タイムズ

令和2年6月16日発行 校長 辻 久恵

## おいしい給食が出来上がるまで

おいしい給食をいつもありがとうございます。先週の金曜日に給食室に伺った時の様子をお伝えします。新型コロナウイルス感染予防の対策といたしまして、配膳を省略した「弁当型」の給食です。

栄養士が工夫して献立を立て、給食調理員が心を込めて作った給食を一つ一つ弁当箱に詰める手順で進めています。



おかずの出来上がりの総量から低学年・中学年・高学年の分量をバットに小分けしてから、一人分ずつ配食しています。

写真に写っている炊飯釜を全部で7釜～9釜使用してご飯を炊きます。お米の量はご飯に入る具の量によって違ってきます。ご飯は、秤で一人分を計量して配食しています。

おかずを配食しているところです。



盛り付けたご飯にふたをして1袋に5つつ入れます。

袋詰めしたお弁当をワゴンに乗せて教室まで運びます。

徐々に通常の配食に戻していきますが、今月末までは弁当型です。

身支度は、安全に気を配りながら、手袋、マスク、白衣、髪が落ちないように耳まで隠れる帽子をかぶって作業しています。

また、給食に使う道具等は、調理前、調理後に分けて使用し熱処理やアルコール消毒を徹底しています。

そして何よりも子どもたちに喜んでもらえることを第一に、安全で美味しい給食を心を込めて作っています。

〈給食室一同〉

栄養士が作成した給食一ロメと給食の写真を毎日ホームページにアップしています。ご覧いただけましたら幸いです。