



給食だより

令和4年度 11月号

調布市立第四中学校

11月23日は勤労感謝の日です。私たちが毎日おいしい給食を食べることができるのは、様々な立場で食に関わる人たちが支えてくれているおかげです。今回は四中の給食調理校、若葉小学校の調理室の様子を紹介し、これから感謝の気持ちを忘れずに給食をいただきます。

～若葉小調理室の1日の流れ～

- 6:20 出勤・身支度
- 6:30 納品・検収
- 7:00 下処理
- 9:40 中学校の調理開始
- 10:40 中学校の給食を配食
- 11:15 コンテナをトラックに積み中学校へ配送
- 10:30 小学校分の給食を調理・配食～11:40
- 13:00 片付け・清掃
- 15:30 翌日の打ち合わせ



食材の納品時に状態や温度を確認します



野菜は水槽を変えて3回水洗いします



100キロ近いジャガ芋を手切りする時もあります



化学調味料は使わず、削り節・昆布・煮干し・豚ガラからダシをとります



調味液につけた魚を一つ一つ天板に並べています



回転釜で汁物を調理しています(釜は計5基)



クラスごとに計量し、ご飯をバットに移しています



給食が入っているコンテナを中学校に運ぶトラックに積みます

若葉小調理室メモ

栄養士：1名、調理員：17名
小学校食数：960食 中学校食数：380食



若葉小の片山栄養士にインタビューしました！

Q.献立を立てる上で心がけていることは？

A. 季節の食材を使う献立を考えるように、心がけています。この時しか食べられない食材を味わって欲しいです。郷土料理や世界の料理を取り入れたりもしています。

Q.四中の生徒へメッセージをお願いします

A. 給食で苦手な物がでるかもしれませんが、皆さんの将来に必要な栄養のことを考えて作っています。牛乳も含め、主食、主菜、副菜をバランス良く食べてください。食べてくれると、作っている側は嬉しいです。



調理委託会社「東京天竜」の片柳チーフにインタビューしました！

Q.給食調理の大変な点を教えてください

A. 一番は夏の暑さの中での作業です。冷暖房はありませんが、火を使って調理を行うと調理室内は40度を軽く超えます。熱中症の危険と併せて食中毒の危険もあるので、夏場の調理は大変です。

Q.給食調理でやりがいを感じる時はどんな時ですか？

A. 残菜が少なく沢山食べてもらえた時です。調理員全員で心を込めて給食を作っています。残さず食べてもらえることが嬉しいです。

11月30日(水)はゲゲゲ忌の献立です

「ゲゲゲの鬼太郎」の作者、漫画家・水木しげるさんは調布市の名誉市民です。鳥取県境港市で育ち、その後、昭和34年から93歳までの間を調布で過ごし、たくさんの作品を作りあげました。調布市では、水木さんの亡くなった11月30日を「ゲゲゲ忌」とし、いろいろな催しが行われています。そこで30日の給食は「ゲゲゲ忌」にちなんで、水木さんが大好きだった料理や、キャラクターに似せたトーストを献立に取り入れています。



©水木プロ

●令和4年度3学期の給食申込について●

令和4年度3学期の給食申込書・振込票を11月中旬頃に配布いたします。申込予定の方は期日までに申込みください。申込みをされない方も、申込書の提出をお願いいたします。

申込期日：令和4年12月6日(火)