

今日の給食ができるまで

2025.12.23 (火)

本日の給食は、総合的な学習の一環において石垣中学校1年生の村山穂華さん、金城ゆずなさん、島仲洸さんが考えてくれた献立です♪ 給食センターと、どの食材を入れようか、栄養バランスなどたくさんのことを調整しながら作ってくれました。

この日の給食はどうやってできたのかな～?? 見ていきましょう！

献立

(5,180食分を作ります!!)

- ・炊き込みチャーハン
- ・はるさめスープ
- ・餃子
- ・ライチゼリー
- ・牛乳

好きなメニューあるかな？

◇食材発注は3週間ほど前から行っています。いよいよ食材が納品されてきました！



みんな大好き、ライチゼリー♡

スープに入る春雨も届きました



その他にもたくさんの食材が到着！ 使用する日まで、冷凍室や冷蔵室、食品庫で保管します

そして当日の朝・・・人参、玉ねぎなど生鮮食材が届きます



炊き込みチャーハン
に使用する人参
なんと90kg！

◇下処理の様子



玉ねぎは130kg！
目が痛いです🥺



皮を剥いたら、洗って、機械でカットしていきます



スープに入る小松菜
異物がないか細かく確認します



お米も計って、洗米機で洗います

お米は420kg！

調味室では別の担当者が
釜ごとに調味料を計り準備します



餃子をオーブン皿に並べたら、スチームコンベクションオーブンへ GO！

◇調理の様子

さあ、炊き込みチャーハン作るぞ～！ どんな食材が入るかな？



豚肉

→



玉ねぎ

→



しいたけ

→



人参

→



あお豆、チャーシュー

→



錦糸卵

→



お米を入れたらよく混ぜて、蓋を閉じて炊き上げる

→

できあがり！！



たくさんの食材が入りましたね♪
入れる・混ぜる、とっても重労働です💦

同時進行で、春雨スープも作ります🍲



できあがり温度
を確認中

コーン・ベーコン → 白菜・小松菜 → 春雨も入ってできあがり！

↓↓また別の部屋では、みんなが大好きなライチゼリーをクラスごとに袋詰めしてます



つめたーい

◇ 配缶・配送の様子



さあ、食缶に入れて、コンテナに積んでいくよ。楽しみに待っているみんなのもとへ出発🚚



おいしゅうりよ～😊