

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、金城ゆづなさん、島仲洸さんが考えててくれた献立です♪ 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について話し合ってきました。

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 90 kg !

◇下処理の様子



玉ねぎは 130 kg !
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 420 kg !

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♪



↓↓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います



◇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バス



おいしょりよ～③