

おうちのひとといっしょによみましょう。

1月 **給食だより** いただきます！
堺市立金岡小学校 令和3年1月

1月の給食目標
感謝して食べよう！



せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間

1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です。
学校給食が何のためにあるのか、どのような役割をはたしているのかについて、あらためて考える機会になっています。
学校給食は、明治22年に山形県の小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもたちのために、おにぎり・焼き魚・つけものを出したことが始まりだと言われています。その後各地に広まっていきますが、戦争のために一時中断された時期もありました。
食糧不足で栄養がとりにくい時代も、学校給食は子どもたちの成長のための貴重な栄養源でした。
現代は多くの種類の食品から栄養バランスを考えて食べることが大切になっています。そして小学校の学校給食は、1・2年生、3・4年生、5・6年生と、子どもたちの成長に合わせて量が増え、必要な栄養がとれるような内容になっています。
また、いろいろな人の手を通じて給食が準備され、私たちは食べ物の命をいただいています。おうちでの食事と同じですね。
みなさんは食事の時に、どんな気持ちであいさつをしていますか？

いただきます



ごちそうさま



かなおかしょうがっこう きゅうしょく
金岡小学校の給食



児童と教職員を合わせて1,160食を、学校の給食場で調理しています。
14名の調理員さんが調理を担当し、毎朝、健康・衛生点検をして、設備の消毒をすることからスタートします。
給食ができるまで

準備 毎朝学校にとどけられます。肉や魚、加工品は前日に届きます。



牛乳 9:00

パン 7:30
ごはんの時は 11:00

調理

大きな釜が6台あります。
カレーなどのシチューやめん類の大おかずは3つ、みそ汁やスープの時は2つの釜で調理します。
大量調理なので、多くの食材からいろいろな味が出ておいしくなります。



野菜 7:00

葉ものの野菜も、1枚ずつ
ていねいに洗います。



オープンの調理
ホットサラダなどはスチーム加熱調理で野菜の味が引き出されます。



焼き魚やケーキもオープンで、
2回に分けて加熱調理します。