



学校給食センターの1日



アグビー



みんなの『給食』って  
どこで作られているん  
だろう？



トラックに乗って運ば  
れてくるけれど、どこ  
から来ているのかな？



給食のこと、知りたいな！  
さくら先生〜教えて！

まくら先生(栄養教諭)



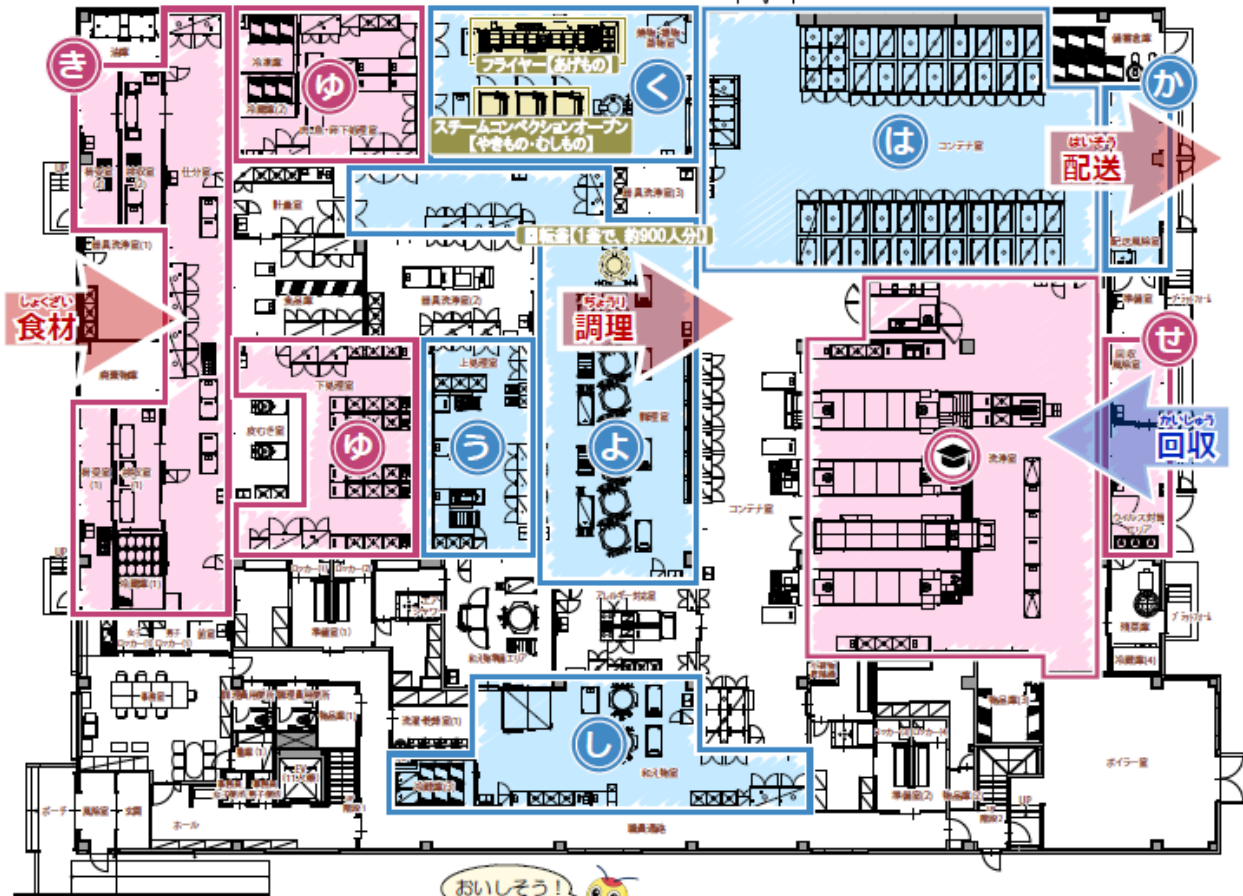
あれれ?!みんな『給食』のこと  
知らないのかな?では、みんなで  
『給食』について調べてみよう!

給食探検隊! 出発〜!



〜ルール〜  
順番どおりに進むと  
『ある言葉』がでてくるよ。  
みんなでみつけてみよう!

※こたえは裏面にあるよ〜



**1** キーワード... **き**

**荷受室・検収室・仕分室【食材の納入・確認】**

給食の材料が届けられます。栄養士さんと調理員さんが食材を一つずつ確認して、温度や日づけを記録します。

**2** キーワード... **ゆ**

**下処理室【食材の下ごしらえをする】**

「野菜」と「肉・魚・卵」は別の部屋になっています。野菜は皮をむき、丁寧に洗います。肉や魚には下味をつけておきます。

**3** キーワード... **う**

**上処理室【食材を切る】**

きれいに洗った野菜やとうもろこしを、包丁や機械(スライサー)を使って食べやすい大きさに切ります。

**4** キーワード... **し**

**和え物室【和え物・サラダを作る】**

和え物・サラダを作ります  
(例) 手作りごまドレッシングのひじき入り中華サラダやナタデココポンチなどを作ります。

**5** キーワード... **よ**

**調理室【おかずを作る】**

汁物・煮物・炒め物を作ります  
(例) ゆばのすまし汁やルウから手作りのカレーライスなどを作ります。

**6** キーワード... **く**

**焼物・揚物・蒸物室【おかずを作る】**

おかずを作ります  
(例) 甑を掛けて人気のレモンソースをかけます。  
・手作りダレで鶏のてり焼きを作ります。

**8** キーワード... **か**

**洗浄室【洗浄・消毒保管する】**

食缶や食器をしっかりと洗いコンテナ室で消毒保管します。消毒温度はなんと90℃! 牛乳パックは給食センターで洗った後、リサイクルされます。

**7** キーワード... **せ**

**回収風除室【園・学校から戻る】**

給食が終わると園や学校からコンテナが戻ってきます。

**6** キーワード... **か**

**配送風除室【園・学校に届ける】**

大きなトラックにコンテナを積み込みます。安全安心な給食を、時間内に合うように運びます。

**5** キーワード... **は**

**コンテナ室【コンテナにのせる】**

園・学校に運ぶための準備をします。  
園・学校に運ばれるコンテナに食缶や食器を積み込みます。