

# 5月給食だより



さいたま市立常盤小学校

## 常盤小学校の給食室を紹介します

常盤小の給食室では、毎日約1190食の給食を朝8時30分から調理員7名で調理しています。必ず毎日使用するのは、5台ある大きな「ガス回転釜」です。炊き込みご飯や煮物、汁物、和え物など様々な料理を作ります。他にも、食中毒防止のため、茹でた野菜を10℃付近まで急速に冷やす「真空冷却機」や、揚げ物をするための「フライヤー」、大量の野菜を切ることができる「フードスライサー」、食器を洗うための「食器洗浄機」、食材を蒸したり、焼いたりすることのできる「スチームコンベクションオーブン」などの様々な調理設備があります。これらを組み合わせて活用することで毎日の給食を作っています。

### ◎給食室の施設設備◎



ガス回転釜

様々な料理を作るのに使います。  
毎日必ず使います。



真空冷却機

サラダや和え物などを冷たく  
提供するのに欠かせません。



フードスライサー

野菜を色々な形に切る機械です。  
調理員さんの手切りと併用しています。



食器洗浄機

毎日3500枚以上の食器やお盆、  
100個以上の食缶を洗浄します。

### ◎給食室のメンバー◎



常盤小の給食は、栄養教諭1名、調理員8名（内2名が1/2勤務）、計9名のメンバーが、協力して給食を作っています。毎日の給食は、調理員7名で作っています。

今年度も常盤小の児童の皆さんが、給食を楽しみに「喜んで登校」、給食を食べて「満足して下校」できるような安心・安全で、おいしく楽しい給食を作ります。よろしくお願いします。

### 1年生 常盤小学校での初めての給食

4月17日（水）から1年生の給食が始まりました。

献立は、「フラワーロール、牛乳、春野菜の豆乳クリーム煮、小松菜とわかめのサラダ」でした。初めての給食なので、食べやすいものを献立に取り入れました。

給食開始日から1年生は、落ち着いて準備し、給食当番も上手にできていました。そして、元気よく「いただきます」とあいさつをして、おいしそうに給食を食べていました。学校給食では多様な食品を組み合わせ、栄養のバランスを考えた献立を提供するとともに、徹底した衛生管理のもと調理を行っています。

給食を通して6年間で様々な味を体験してもらえるように、工夫して献立も考えていきたいと思っています。みなさんがしっかり食べて、丈夫に成長するために、給食室一同頑張っています。

