

給食ができるまで

事前準備



工程表等の作成

食材の発注を行います。また、当日の釜割り、作業工程表、当番表を作成します。



食材の選定

献立で使用する食材の見本が納品業者から届くため、味・価格などを比較し選定します。



献立作成

栄養士が栄養バランス、季節感、食文化等を取り入れて献立を作成しています。



中学校の献立

～この日のメニュー～
ごはん、プリプリ中華炒め、シューマイ、牛乳



午前8時 検収

毎朝新鮮な食材が届きます。品物の鮮度や数量等を確認します。



午前8時10分 下処理

野菜等を丁寧に水洗いし、献立に合った大きさに切っていきます。



午前9時40分 調理

大きな釜や蒸し器を使い調理します。できあがったら温度や味の確認をします。



給食の時間まであと少し!

午前11時 配送

学校へ配送後、各教室へ食器・食缶等を運びます。また検食(校長先生や教頭先生が安全性や味つけ等を確認すること)が行われます。



保存食

できあがった料理を保存食として専用冷凍庫で2週間保存します。



午前10時30分 配食

できあがった料理を各クラスの食缶に配分します(アレルギー対応食も、個別に用意)。



午後0時15分 給食

待ちに待った給食の時間! 準備ができたらいただきます!



午後1時 片付け

ごちそうさまでした!



午後1時30分 回収・洗浄

給食後、食器・食缶等をトラックで回収します。学校から戻ってきた食器・食缶等はきれいに洗浄し、消毒保管します。



給食が子どもたちへ届くまで

問い合わせ 学校給食センター ☎985-3600



日高市で学校給食がスタートしたのは昭和38年のことでした。

それから60年。コロナ禍などさまざまなことがありましたが、いろいろな人たちに支えられて給食が提供されています。今回は、給食が子どもたちに届くまでの一部を紹介します。

学校給食センター情報

日高市は共同調理場方式をとっています。学校給食センターの中で、小・中・義務教育学校11校、約4,300食を調理し配送しています。



令和5年1月から、くりっかー・くりっぴーがデザインされた食器・トレイでの給食の提供が始まりました。



令和5年4月から、調理・配送業務委託を開始しました。



令和5年7月6日・7日の2日間、学校給食センターで学校給食試食会を開催し、調理の様子も見学していただきました。



人気メニュー

タンドリーチキン



材料(4人分)

- 鶏切身肉……………70g 4枚
- 塩……………小さじ1/2
- こしょう……………少々
- 無糖ヨーグルト……………大さじ3
- カレー粉……………小さじ1
- トマトケチャップ……………大さじ2
- ウスターソース……………大さじ1
- 油……………適量

作り方

- ①鶏肉に塩・こしょうを振り、ヨーグルト、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソースを混ぜたものに漬け込む。
- ②漬け込んだ鶏肉を取り出し、油を敷いて焼く。



他にも人気メニューのレシピを市ホームページで公開中です▶