

4月給食だより

富山市南学校給食センター
令和8年 4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食センターでは、安全でおいしい給食を提供できるよう衛生管理に努めています。子供たちが笑顔で充実した学校生活を送るために、学校給食を通して子供たちの成長を応援していきたいと思っております。1年間どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食の内容



果物・デザート
旬の果物を使用しています。デザートには、ゼリーやヨーグルト等があります。

主食（ごはん・パン・麺類）
ごはん：富山県産のお米を使用しています。
パン：食パン、コッペパン、米粉パン等があります。
麺類：ソフト麺、うどん、中華麺等があり、人気のメニューです。

牛乳（200ml）
富山県産の牛乳を使用しています。成長期に必要なカルシウムやたんぱく質が豊富に含まれています。

主菜・副菜・汁物
地産地消を心がけ、新鮮な食材を使用しています。煮物、汁物、揚げ物、和え物、炒め物等の献立は、栄養バランスや食の多様性を考慮して作成しています。



学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子供たちの健康の保持増進や体力の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として、給食時間や家庭科の授業、特別活動等でも活用しています。

苦手な食品もあると思いますが、家庭でも給食を参考にして、幅広い食材を積極的に使用してみてください。そして、毎日の給食を通して、いろんなことを学んでいきましょう。



給食センターの紹介 ～ 給食ができるまで ～



①食材の搬入

7時頃から食材の下処理が始まり、その間に他の食材の搬入も行われます。品質や数量等をチェックしながら納品していきます。



②下処理

葉物野菜は土や虫等を取り除くため、バラバラにして、1枚ずつ確認しながら、流水で3回洗います。じゃがいもは手作業で芽を取り除いています。



③切断

子供たちが食べやすい大きさに切っていきます。多くの野菜は、機械を使って切りますが、豆腐や果物等は手作業で切ります。



⑥学校へ配送

配缶された給食をコンテナに乗せ、運び出す前に、コンテナ内の食器やおかずが全てそろっているかしっかり確認してからトラックで各学校へ運びます。



⑤配缶

出来上がったら、各クラスの数に合わせて重さを量りながら配っていきます。個数ものは、必ず2度数えて、間違いがないように配ります。



④調理開始

煮物や汁物は、約1000人分作れる大きな釜で調理します。サラダは専用の機械で和えていき、揚げ物はフライヤーで揚げます。

