



給食センターだより

令和 6 年 9 月
大野学校給食センター



大野学校給食センター探検ツアーを開催しました！

7月25日（木）に、「大野学校給食センター探検ツアー」を開催しました。午前の部は43名の子どもと26名の保護者、午後の部は42名の子どもと21名の保護者の方の参加がありました。

ツアーでは、3グループに分かれ、探検マップを見ながら8つの探検スポットをまわりました。探検スポットでは、調理員さんから普段の調理の様子や給食に込めた思いを聞いたり、参加者が実際に釜を混ぜたりしました。探検後は、給食メニュー「広島レモン入り小松菜マドレーヌ（卵なし）」を試食し、最後に給食センタークイズを行いました。

普段は見ることのできない給食づくりの様子ですが、このような体験を通して、これからも、給食に関心を持ちながら、感謝して食べてほしいと思います。

探検の様子を紹介！



探検後に試食する「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」を人数分にカットする様子に「おいそー！」「早く食べたい！」の声♪



「スライサー」という機械を使って、ねぎや玉ねぎをカットする様子を見てもらいました。円盤の刃の大きさ・鋭さや、ものすごいスピードで野菜がカットされる様子に「おー！」の声が!!



参加者の感想を一部紹介します！

【児童生徒】

- ・ケーキを切る時、サイズが小・中で違い、切る人の腕の見せ所だということに驚きました。
- ・釜の中の水をヘラでかき混ぜたり、大きなお玉ですくったりしたことが特に印象に残りました。水だけでもあんなに重かったのに、いつもは具なども入っていてもっと重いと考える大変だなと思いました。いつも私たちの給食をそうやって作ってくださっていることを知ることができてよかったです。

【保護者】

- ・野菜を何回も入念に洗うことや、シチューやカレーをルウを使わずに作っていることに驚きました。給食を調理している皆さんが衛生にすごく注意していることに感心しました。いつも安心安全な給食をありがとうございます。



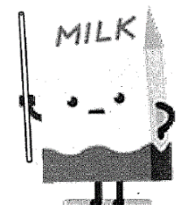
給食用ストローが環境にやさしい素材に変わりました！

海洋プラスチック問題への対策と、児童生徒の環境教育を目的に、2学期から3学期にかけて、給食用のストローが環境にやさしい素材で作られたものになっています。一人一人が環境を守るために何ができるか考えるきっかけになればと思います。



環境にやさしい素材とは？

- 植物からとれる油が原料として使われています！
- 土の中や海水の中でも微生物の力で分解されます！



災害に備えていますか？

9月1日の「防災の日」は、「災害についての認識を深め、これに対処する心構えを準備する」ことを目的として制定されました。

近年、地震や台風だけでなく、豪雨、洪水、土砂崩れなどでも避難を余儀なくされることが少なくありません。災害は突然やってきます。普段から備えをしておきましょう。また、突然のことにも対応できる力を付けておくことが大切です。

給食でも、防災を意識した献立を提供しました。備蓄やストックができる食材を多く使っています。給食を食べることで、「この備蓄品は、こんな料理に活用できるな」「非常食はこんな味がするんだな」と感じてもらい、備蓄品などの活用イメージを膨らませてほしいと思います。



9月2日（月）の給食

学校給食フェスタを開催します！

- ◆日時 令和6年10月20日（日）10時～14時
- ◆場所 大野学校給食センター
フジタスクエア まるくる大野

紙飯(350食)
・10月のみそ汁
・にんじんケーキ

クイズラリー
(景品あり)

食育ミニ講座

調理実習

体験フース

今年のテーマは「未来へつなぐ食文化」です。見て、聞いて、食べて、遊んで、体験しながら食について楽しく学べるイベントです。皆さんのお越しをお待ちしています！



【お問い合わせ先】
大野学校給食センター ☎30-9070