

平成25年8月30日(金)

昭島市立つつじが丘南小学校

校長 石川 博朗

栄養士 鈴木 道代



おいしいね!

給食室探検隊!

やさいを切る機械



3年1組のみなさんと5年1組のみなさんが1学期の最終日に給食室の見学をしました。

給食室は衛生的な問題から、限られた人しか入ることができません。しかし、夏休みに大掃除をするので、特別に給食のない7月19日に給食室の見学をしまし

た。最初に子供たちは教室で、調理員の井上先生からなぜ給食がある日は給食室に入れないのか、給食室では何人分の給食を作っているのかなどのお話を聞きました。そして、心ときめかせながら給食室に向かいました。



野菜をゆてる、ごはんをたく、いためものをする、しるものを作る



牛乳、サラダ、くだものをひやしています

給食室には野菜を切る機械、大きなオープンや揚げ物機、蒸し機、冷凍冷蔵庫、保冷庫、洗浄機などたくさんの機械があります。まな板やザル、炒め物をする攪拌棒など使う器具は子供たちと同じくらいのももの大きさのものもあります。子供たちは、質問をたくさんして、大きな器具を触って、いろいろな機械があることや給食室の暑さなどにも驚いていました。



揚げ物機

見学を終えたあと、子供たちは「がんばってみんなのきゅうしよくを作っていることが分かった。」「きけんなきかいがあつてこわかつた」

「4人でどうしてじゅんちょうにつくれるのですか」「これからはのこさず食べようと思った」「あとかた



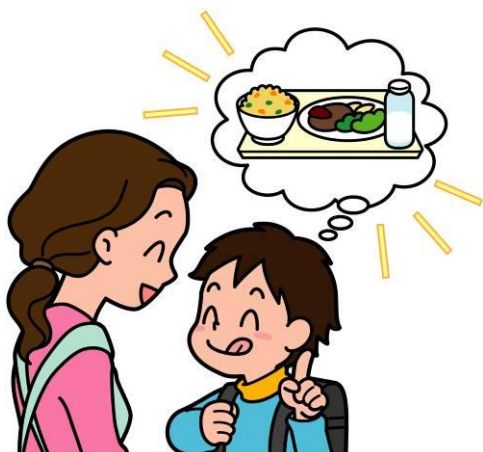
高温で消毒殺菌をして器具や食器をほかんします



洗浄機(せんじょうき) 食器やおぼんなどを洗います

づけなどをしっかりしないとダメだなど思ったなどと、たくさんのことに気づき、感動してくれました。「もう1回見たい」と言っている子もいて、給食室探検は楽しく終わったようでした。

みんなの人気こんだて (24.4月~25.7月)



給食を食べておいしかった献立、おうちで作っても
 raithたい献立があったら、レシピを申し込むことができ
 ます。このレシピ配布を始めて数年がたちました。最初は
 「先生、〇〇のレシピちょうだい」「分かったよ。明日渡
 すね。」という口頭での申し込みでしたが、人気が高く、
 口頭では間に合わなくなってきたので、昨年度からレシ
 ピ受付簿を作成し、レシピが欲しい人は自分の名前と
 献立名をレシピ受付簿に書いて申し込みをします。この
 レシピ受付簿をふりかえり、約一年半でどのような献立
 の人気があったのか数えてみました。

全部で290種類、1178回の
 申し込みがありました。リクエストのない
 献立もあるので、給食の献立は300種類
 以上あることが分かり、少し驚きました。

申し込み数第1位は「揚げパン」32回、
 第2位はラーメン(みそ、しょうゆあわせて)
 31回、第3位カレーライス(冬野菜、根菜な
 どもまとめて)23回で、給食の人気献立と
 同じような傾向でした。

肉料理や揚げ物などに申し込みが偏っ
 ているかと予想していましたが、そのような
 傾向はありませんでした。しかも、洋風の献立
 よりも和風の献立の申し込み数の方が多くあ
 りました。さらに食材別に見ると、いも料理
 が一番多く、次に野菜中心の副菜、3番目に
 肉料理という順番になりました。

これからのつつじが丘南小学校の献立の
 課題は食材別ランキングにランクインでき
 なかった「豆類や豆製品を使った料理のレシ
 ピの申し込み数が増えるような献立の開発」
 ですね。子供たちみんなが楽しくおいしく
 給食を食べてもらえるように、そして、ま
 すますレシピが欲しくなるような給食作り
 に励みたいと思います。

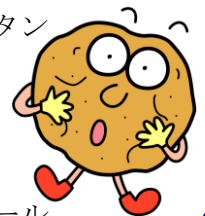
申し込み数ランキング

- 第1位 揚げパン
- 第2位 ラーメン
- 第3位 カレーライス



おかず部門ランキング

- 第1位 のりあえ
- 第2位 ポテトのミートグラタン
- 第3位 春雨サラダ
- ポテトぎょうざ
- 第5位 じゃがいもの金平
 とりにくのチーズロール



スタイル別ランキング

- 第1位 和風料理 558回
- 第2位 洋風料理 388回
- 第3位 中華風料理 214回



食材別ランキング

- 第1位 いも料理 206回
- 第2位 野菜料理 185回
- 第3位 肉料理 138回
- 第4位 スープ・汁物 131回
- 第5位 魚料理 110回

