

学校給食ができるまで

3か月前

献立原案をつくる

各学校の栄養教諭・学校栄養職員が、栄養、衛生、嗜好、調理、価格、配膳、行事、季節感、献立の指導目標などを考慮し、作成する。(20人)

2か月前

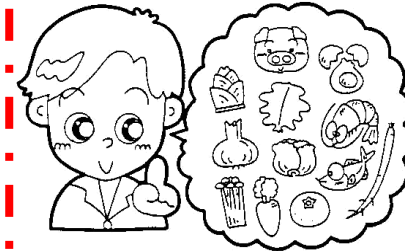
献立が決まる

献立委員会で、市教育委員会、校長、教諭、学校給食会、調理士、栄養教諭、学校栄養職員のそれぞれの代表で検討する。(29人)

前月の初め

材料を注文する

佐世保市給食会が、食材を発注し、学校へ配送する。



前月の終わり

材料が届く



調味料・油・缶詰・乾物・ジャムなど

学校給食に登場する食べ物

野菜・果物

野菜や果物は、なるべく佐世保市内でとれたものを使用しています。旬のものが給食に登場しています。また青果物協定委員会を開き、安定した価格で、より良いものを供給できるようにしています。

冷凍食品・缶詰・ジャム・乾物など

すべての食品は、物資選定委員会で厳しいチェックをうけ、合格したもののみ使用するようにしています。



米・パン

● 米は、佐世保産を使用しています。また、月に2~3回は、麦を1割程度混ぜた麦ごはんや、かわりごはんも登場します。

● パンは、無漂白の小麦粉を使用しています。配合内容は県内統一で、添加物などは使用していません。

手作りの味・自然の味

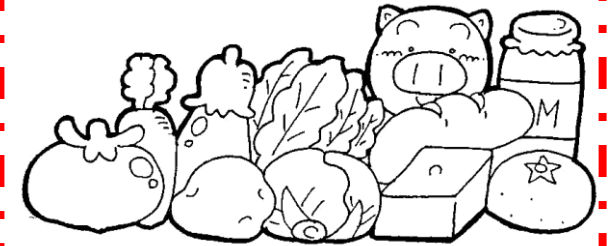
- 魚のフライや、鶏のから揚げ、焼き肉のタレなど、できる限り手作りしています。
- うどん、汁物、煮物などの和風だしは、煮干し、出し昆布、かつお節などを使用しています。

牛乳

県内で生産された牛乳が、学校へ届けられます。牛乳には発育期の子どもたちに必要なたんぱく質、脂肪、カルシウム、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂がバランスよく含まれています。

当日

生鮮食品・野菜・パン・牛乳が届く



そして、給食が手元に！



児童生徒が、より安全で、よりおいしく食べるために、厳しく検討して給食を作っています。

調理する

各学校の給食室や給食センターで8時15分から給食時間に合わせて調理をする。

