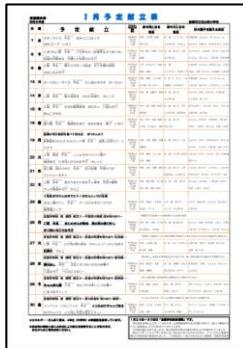


## 給食はどうやって できるのかな？

### 1. 献立づくり



毎月の献立は、芝山西小のみなさんのために栄養や味のバランス、調理方法、衛生などを考えて作っています。

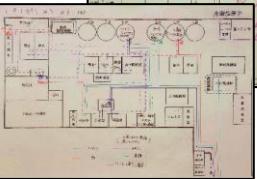


### 2. 打ち合わせ

「誰が、いつ、何をするのか」を事前にしっかりと決めておき衛生的に調理ができるようにします。



【作業工程表】



### 3. 点検

食材は、毎朝その日に使う分が届きます。賞味（費）期限や温度、異常がないかをていねいに確認します。

ひき肉も、こまかくほぐしながら点検します



### 4. 給食づくり

400人分の食材を大きな釜や道具を使って調理します。

どの料理も必ず温度を確認します



### 5. 検食

給食開始の30分前には校長先生が実際に食べて安全かどうかをチェックします。

校長先生の大事な仕事の1つです



### 6. あとかたづけ

食べ残しの処理や食器洗いも大切な仕事です。きれいにかたづけて、次の日にそなえます。



食べ残しはすべてゴミになります

食器は一枚ずつ手洗いします



芝山西小学校の給食はみんなに元気に育ってほしいと願う、たくさんの人たちの思いに支えられています。

その思いを感じながら毎日の給食を味わって食べてください。

