

# 食育だより

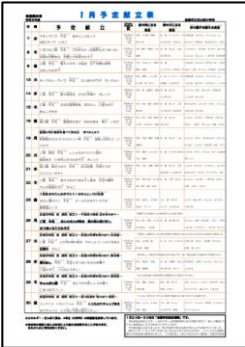
令和8年1月号  
船橋市立芝山西小学校

うちのひと  
読んでください

## 給食はどうやって できるのかな？

みなさんが毎日楽しみにしている給食。  
今月は芝山西小の給食のおいしさの秘密をのぞいてみましょう。

### 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。

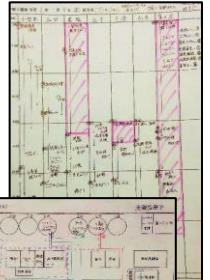


### 2. 打ち合わせ

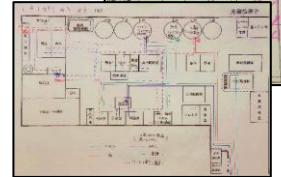
「誰が、いつ、何をするのか」を事前にしっかり決めておき衛生的に調理ができるようにします。



### 【作業工程表】



### 【作業動線図】



### 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。きれいに片付けて、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なさん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。

