

給食だよい 1月

令和7年度 第9号
白根学校給食センター

あけましておめでとうございます 午

ことし 今年も安全でおいしい給食づくりに努めていきたいと思いますので、
あんぜん ねが どうぞよろしくお願ひいたします。

みなさんにとて、何事も「ウマくいく」1年になりますように！



今年はうま年！



感謝して食べよう

— 1月 24日～30日は「全国学校給食週間」です —

みんなのともに給食がとどくまでに、たくさんの人がかわっています

●田んぼや畑、海や牧場で働く人



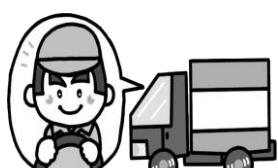
米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

●お店の人



よい食材を選んで
売ったり、注文に
応じて届けてくれ
ます。

●食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。

●給食をつくる人



こんなて献立を考える栄養教諭(栄養士)の先生や、給食をつくる調理員さん。

●準備をする人



給食当番さん

19日(月)～23日(金)は給食週間

1月19日(月)～23日(金)、白根学校給食センターでは「学校給食週間」を行います。給食に携わる人々の苦労や思いを知って、感謝の気持ちをもったり、食の大切さをもう一度考えたりするきっかけにしてほしいと思います。

給食週間中は、特別献立の他、昨年度好評だった「給食ができるまで」のビデオ紹介や学校訪問を行い、児童・生徒との交流を図ります。

* 給食週間中の献立紹介 *

1月20日(火) 【イタリアの献立】	1月22日(木) 【カレーの日献立】
「ミラノ・コルティナ 2026冬季オリンピック・パラリンピック」に開催させて、イタリアの料理を組み合わせた献立です。「ミネストローネ」や「カルツオーネ」を油で揚げた「パリツオーネ」等が登場します。	1月22日は「カレーの日」です。1982年の1月22日に学校給食創立35周年を記念して、当時子どもたちに人気のあったカレーが全国の小・中学校で一斉に給食に出されたことにちなんで定めされました。

★ 教えて！給食センターのこと ★

給食週間に向けて、各学校から寄せられた質問にお答えします！

Q: 何人分の給食を作っていますか？

A: 小学校6校 1,630人分、中学校3校 770人分の合計、約2,400人分の給食を作っています。

Q: 給食を作るのには、どのくらいの時間がかかりますか？

A: 朝6時30分ころからお米を炊く準備を始めます。6時40分過ぎに野菜や肉が届くので、すぐに作り始めます。2時間半～3時間で全部を作り上げて、学校に運びます。

Q: 安全でおいしい給食を作るためのポイントはありますか？

A: 1つ目のポイントは、みんなが安心して食べられるように、手洗いや身支度、調理中の衛生管理をしっかりすることです。2つ目のポイントは、みんながおいしく食べている様子を想像しながら作ることです。



Q: 食材はどのように仕入れていますか？

A: 野菜や肉、豆腐などは白根地区の業者さんに、それ以外の食材は新潟市内の業者さんに注文しています。なるべく地場産の食材を使うよう心がけています。