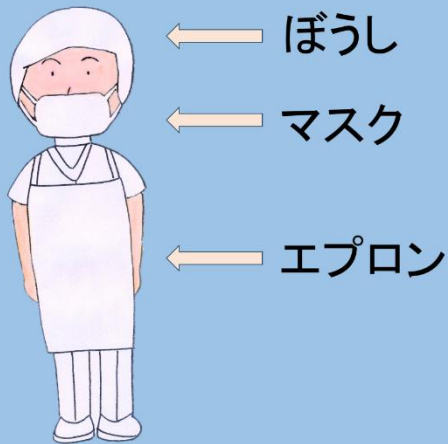


きゅうしょくしつの たんけんをしよう



制作者 山北人志



①「今から、給食室で給食ができるまでの様子を見ていきましょう。」

②「皆さんの給食を作っている調理員さんの服装です。頭は髪の毛が落ちないように、帽子をかぶります。マスクをして口と鼻をふさいでいます。服はいつもきれい(清潔)です。エプロンは料理を作ったり、盛り付けをしたり仕事が変わるたびに違う色のエプロンに着替えます。これは料理を作ったり、盛り付けている途中でバイキンが入ってこないようにするためです。何度も着替えるのは、とても大変なことです。みなさんの給食を安全にするために、調理員のみなさんはがんばっているのです」

③「これは、給食調理員さんが給食の調理を始める前に手洗いをしている写真です。食べ物にバイキンが入らないように手首まで手洗いをしっかりしてから給食を作ります」

④「調理にとりかかる前に、全員で今日の給食を、だれが、いつまでに、どんな仕事しておくのか打合せをします」



てくびまであらう。



しごとをはじめるまえに
うちあわせをする。



⑤「ほうれん草を水できれいに洗った後、切っています」

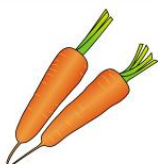
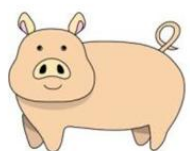


⑥「にんじんなど材料がたくさんある場合は、手ではなく、このような機械を使って切ります」



⑦「このかまはガス回転釜といいます。この釜の中に給食の食材を入れて。煮物や炒め物、お汁などを作ります」

なにができるかな？



⑧「今から給食の調理をします。何を作っているか当ててください」「まず使う材料です」



⑨ 「豚肉」



⑩ 「たまねぎ」



⑪ 「にんじん」



⑫ 「じゃがいもです」



⑬「豚肉、にんじん、たまねぎの順にガス回転釜に入れて炒めているところです」



⑭「じゃがいも、水を入れて、煮込んでいきます」



⑮「調味料を入れます」「何ができるでしょうか？」
児童「シチュー」「ポタージュ」「スープ」
「カレー」



⑯「正解は、ポークカレーライスです」

スパテラ



1年生の身長(平均)より

①長い ②短い ③同じくらい

⑰「調理員さんが、かまで材料を混ぜるとき使っていた、長〜い棒がありました。『スパテラ』という名前の道具です。では、このスパテラの長さはどれくらいあるでしょう。次の3つから選んでください。

みんなと同じ1年生の身長(平均)より

①長い ②短い ③同じくらい

(児童) ①②③にバラバラに手が上がる)



⑱「正解は③1年生の身長と同じくらいの120cmの長さです。

(2022(令和4)年度・小学校1年生。女子：平均身長116.0cm。男子：平均身長117.0cm)



⑲「これは、焼いたり、蒸したりする機械です。ハンバーグや焼き魚、グラタンも作ります」



⑳「料理が出来上がりました。扉をあけたところです」



②「ご飯を炊く『炊飯器』です。お米と水を入れて、炊きます。1つのかまで、70人から80人分炊けます」



②「米を入れています。この後水を入れて、ガスの火をつけてお米をたきます」



③「ガス回転釜で炒めたり、煮たりするときは、バイキンなどが残らないように中まで十分に火が通っていることを最後に温度計で確認しています」



④「出来上がった料理は、はかりでクラスごとに重さを量って、各クラスの食缶に入れていきます」



②「みなさんが給食時間に取りに来る、棚に置いていきます」
「みなさんに安全でおいしい給食を食べてもらうために、調理員さんは朝の 8 時 30 分から 12 時 30 分まで 4 時間もかけて作っています。また、バイキンが材料の食べ物についたり、料理の中に入らないように、手をきれいに洗い、清潔な服装をして、帽子とマスクをきちんとつけて調理をしています。エプロンもお仕事が替わるたびに違う色のものに替えて、バイキンが入らないように注意しています。出来上がった料理も、最後にもう一度、バイキンが死んでしまう温度まで上がったかを 温度計で測ってチェックしています」
「このように学校給食はみなさんに安心して食べてもらえるように調理員さんが、いろいろなことに注意しながら、一生懸命作っています。ご飯におかず、牛乳、汁、デザートもついています。栄養もたっぷりです。みなさんが残さずに食べてくれると、作った調理員さんも『がんばったかいがあったな』と、とてもうれしくなります。毎日、残さず食べるようにしましょう」