

給食が できるまで



納品



朝一番で、給食の材料が届きました！

野菜の下処理



野菜をていねいに洗い、切ります。



仕上げ



おいしくできたかな？

完成！



大きなお釜で
ご飯を炊きます。



調理



焼きあがった魚は、クラスごとに数えます。



検査



みんなが食べる前に、校長先生が給食のチェックをします。

確認



温度が85℃以上あるかを確認します。

配食



クラスごとに食缶へ分けます。



給食の時間になりました！



受け渡し

気をつけて運んでね！

いただきます！



★ 毎日の給食は、安心・安全でおいしく食べてもらえるように、愛情を込めて作られています。

★ できるだけ残さず食べましょう！

