

平成29年度 給食試食会

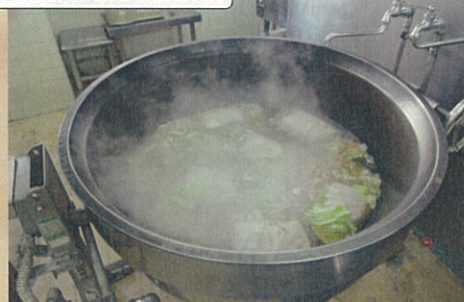
桜町小学校の給食

- 全校で約940人分の給食を調理員13人で作っています。
- 加工品は使わず、給食室での手作りが基本です。
- 野菜、果物、肉、卵、米はすべて国産です。
- 食材はその日に使用する分だけ、毎朝納品しています。
- 調理の際は加熱を十分に行っています。

給食室の一日

- 6:45～ 食材の納品
- 7:00～ 下ごしらえ(お米を洗う・出汁をとる)
野菜の洗浄・カットなど
- 10:30～ 加熱調理
- 11:30～ 各クラスに食材を分ける
- 11:45～ フォンを校舎内へ運ぶ
- 午後:お皿などの洗浄

鶏ガラ・豚骨で出汁をとる



野菜の洗浄



異物のチェック



野菜のカット



カレーのルー

