



---

給食ができるまで

鹿本中学校編

---

# 給食のメニューは……

- **2ヶ月前に決めます。**

---

# 献立のほかに意識していること

- 1 カロリーの計算
- 2 美味しさの追求
- 3 給食室の動線

---

## 給食の材料は……

- **全校生徒＋職員分なので、およそ500人分になります。**

---

# 500人分……

- **朝7:30頃から調理を開始します。(材料は当日届きます)**

# 本日の献立

- ミートドック
- フレンチサラダ
- ABCスープ
- キャラメルアーモンドポテト



---

## 給食の材料は……

- 注文は〇本ではなく、基本はKKG単位で行います。

# 給食の材料は……



**キャベツ**

**約10kg**

# 給食の材料は……



**きゅうり**

**約8kg**

# 給食の材料は……



とりがら

約6kg

# 下処理（したしより）



- **必ず3回  
手洗いします。**

# 下処理



- 皮は無駄なく  
切りすぎず！

# 下処理



■SDG'sを  
意識しています。

# 予熱



- スチームとオーブンの割合を考え  
て設定します。

# 調理の様子（ミートドック）



■パンも  
手作業で  
行います。

# 調理の様子（ミートドック）



- ひき肉は、全食分を一気に炒めます。

# こだわりポイント



- **煮込みは必ず、20分以上です！**

# 調理の様子（ミートドック）



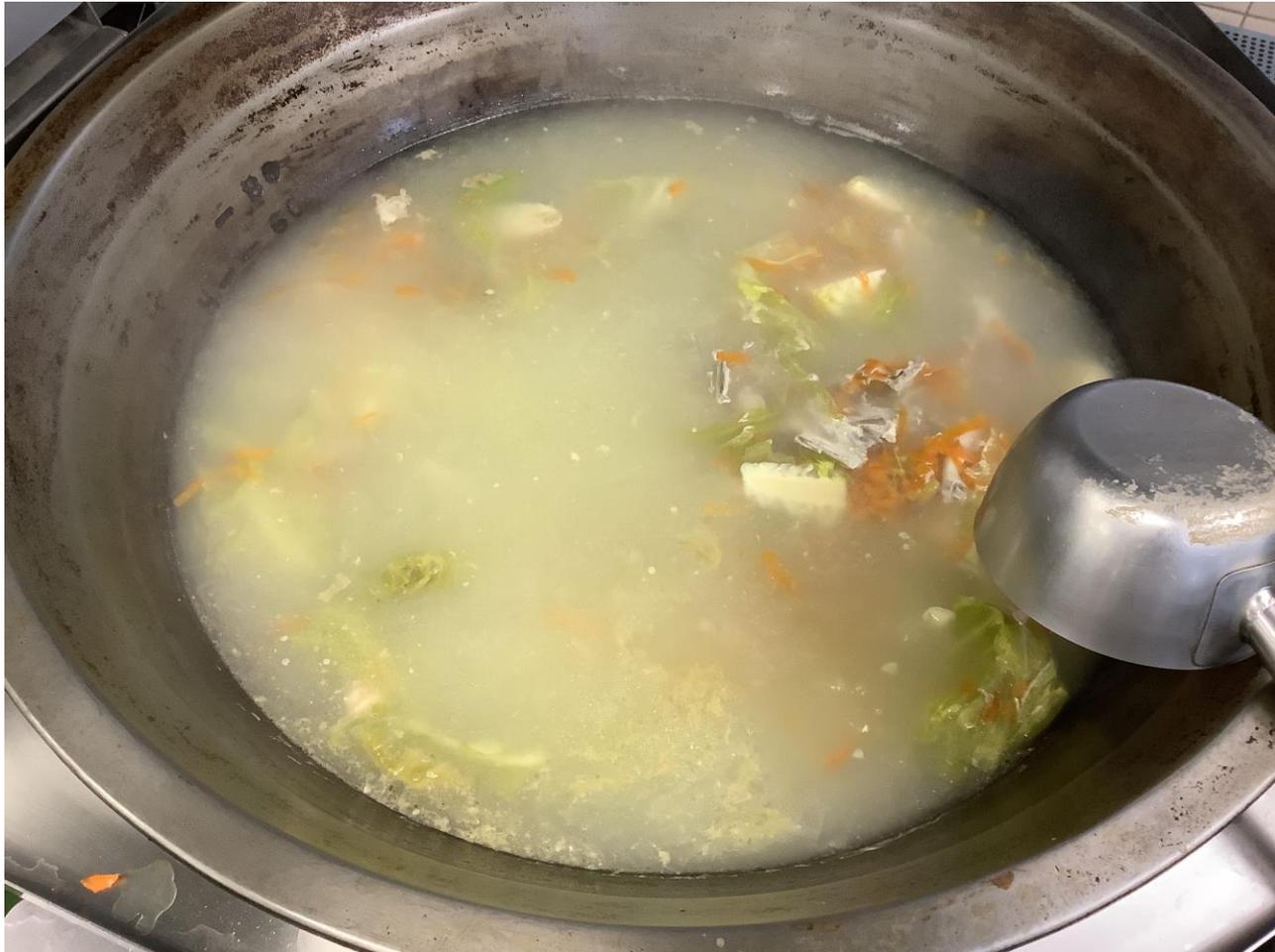
- 決められた時間が  
あります。

# 調理の様子（ABCスープ）



- **背筋、  
腕筋が鍛  
えられます。**

# 調理の様子（ABCスープ）



- 朝一番にスープを作ります。

# 調理の様子（ABCスープ）



- 2時間以上、煮出します。

# キャラメルアーモンドポテト



■ こちらも  
手作業です。

# キャラメルアーモンドポテト



- 全員分の  
さつまいも  
です。

# キャラメル（略）



- 香り、色付けのために加熱します。
- 焼きすぎると油が出ます。

# キャラメルアーモンドポテト



- 油は一斗缶  
3缶以上  
(54L)です。

# キャラメルアーモンドポテト



- 揚げていきます。  
(入れた瞬間です)

# キャラメルアーモンドポテト



- アーモンド、キャラメル、マーガリンを入れます。

# キャラメルアーモンドポテト



- マーガリン  
約1kgがあつと  
いう間です。

# キャラメルアーモンドポテト



- 人数で割り、配缶(はいかん)します。

# アレルギー対応給食



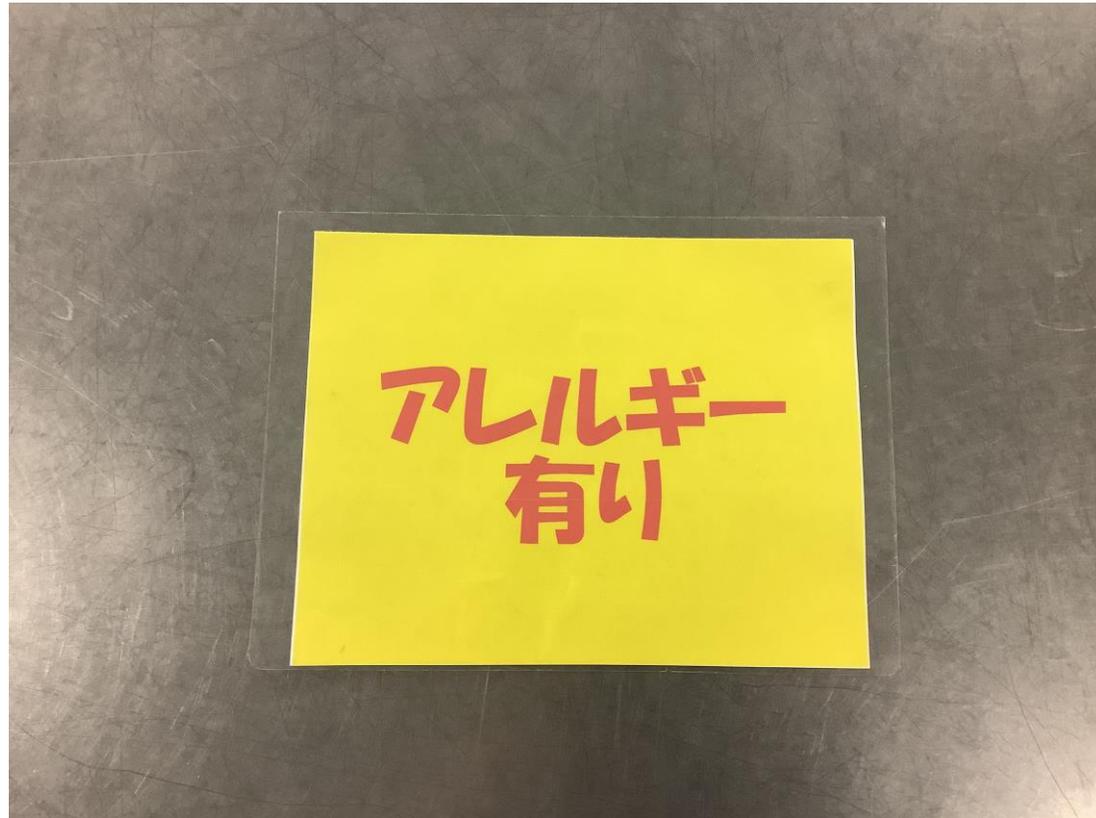
- 他のもものとは別の場所  
で調理します。

# アレルギー対応給食



- **原因食材を書き、わかるようにします。**

# アレルギー対応給食



- 声かけなど、目や耳でも確認します。

# 食器出し



- 人数を確認しながら準備します。

# 食器出し



■ これらに、  
できあがった  
給食が入り  
ます。

---

# 完成です！

- この後は片付けをしていきます。

---

# 豆知識

- 給食は、約5000人分を10人程度で調理しています。

---

# 豆知識

- 給食室は暑いとき、  
38℃前後で作業して  
います。

---

# 豆知識

- 給食準備から完成まで、  
約6時間かかります。

---

# 終わりに……

- 給食では「いただきます」「ごちそうさま」を言っていると思います。

---

終わりに……

- 他の食事の場面でも、挨拶ができる人になれると素敵ですね。

---

終わりに……

- 今回、協力してくださったのは、鹿中調理員の方、栄養士の先生です。