



# 給食だより

富山市立山室中学校  
富山市南学校給食センター  
令和4年 4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食センターでは、給食を通して成長期の皆さんの心と身体の健康に貢献できるよう、安全で美味しい給食づくりに努めてまいります。どうぞよろしくお願い致します。



## 学校給食の内容



### 果物・デザート

旬の果物を使用しています。  
デザートには、ゼリーや  
ヨーグルト等があります。

### 牛乳 (200ml)

富山県産の牛乳を使用し  
ています。成長期に必要な  
カルシウムやたんぱく質  
が豊富に含まれています。

### 主食 (ごはん・パン・麺類)

ごはん：富山県産のお米を使用  
しています。

パン：食パン、コッパン、  
米粉パン等があります。

麺類：ソフト麺、うどん、  
中華麺等があり、人気  
メニューです。

### 主菜・副菜・汁物

地産地消を心がけ、新鮮な食  
材を使用しています。煮物、  
汁物、揚げ物、和え物、炒め物  
等の献立は、栄養バランスや  
食の多様性を考慮して作成し  
ています。



学校給食は、子どもたちの健康増進や体力向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に行うための「生きた教材」として、給食時間や家庭科の授業、特別活動等でも活用しています。



## 給食センターの紹介～給食ができるまで～



### ①食材の搬入

7時頃から食材の下処理  
が始まり、その間に他の食材の  
搬入も行われます。品質や数量等を  
チェックしながら納品して  
いきます。



### ②下処理

葉物野菜はバラバラにして、  
土や虫等を取り除くため1枚ずつ  
確認しながら、流水で3回洗います。  
じゃがいもは  
手作業で芽を  
取り除いて  
います。



### ③切裁

子供たちが食べやすい大き  
さに切っていきます。多くの野菜は  
機械を使って切りますが、豆腐や果物  
等は手作業で  
切ります。



### ⑥配送

配缶された給食をコンテナに  
乗せます。食器やおかずが全て  
そろっているかしっかり確認してから  
トラックで  
各学校へ  
運びます。



### ⑤配缶

出来上がったら、各クラスの  
人数に合わせて重さを量りながら  
配っていきます。個数ものは、必ず  
2度数えて  
配ります。



### ④調理開始

煮物や汁物は約1000人分  
作れる大きな釜で調理します。  
サラダは専用の機械で和えます。  
揚げ物はフラ  
イヤーで揚げ  
ます。

