



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。

