



給食だより

富山市立奥田中学校
富山市北学校給食センター
令和7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、成長期の皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思えます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。



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、コッペパン、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、人気のメニューです。

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、栄養バランスを考慮して作成しています。



学校給食は、単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事で、成長期の皆さんの健全な発達を支えることはもちろん、健康にいい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、『食』を学ぶ大切な時間です。毎日の給食を通して、いろいろなことを学んでいきましょう。



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

葉物野菜は土や虫等を取り除くため、バラバラにして、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ていきます。食器やおかずが全て揃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2度数えて、間違いがないようにしています。



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。

