



給食だより



鳥栖市教育委員会
令和3年 11月発行



11月に入り、日に日に寒さが増してきました。空気が乾燥している今の時期は、風邪をひきやすい季節です。外から帰ったときや食事の前など、手洗い・うがいを丁寧にしましょう。さて、今回の給食だよりは調理を担当している日米クックさんが作成してくれました。皆さんに給食が届くまでの流れを紹介しています。ぜひ読んでみてくださいね！

鳥栖市中学校給食を作らせていただいている(株)日米クックです。

『食事は愛』をモットーに食事を提供しています。8月より完全給食が始まり2ヵ月程が経ちました。美味しい給食を安心安全に喫食していただけるよう従業員一同、日々工夫を凝らして調理をしています。今回は皆様に喫食していただいている給食の調理工程の一例を紹介いたします。

① 衛生チェック！



衛生管理を徹底しています。

② 下処理



葉物は1枚ずつ丁寧に洗ひ
汚れを落としていきます。

人参も1本ずつ、
丁寧に皮むきをしています。

④ 配缶・食器準備



出来立ての給食を
各中学校へ格納していきます。

③ 調理START！



大きな釜、大きなしゃもじで
真心こめて調理しています。

⑥ パントリー



皆様に安心して食べていただく為
最終チェック。

⑦ 給食開始♪



*イメージ画像

⑤ 配送

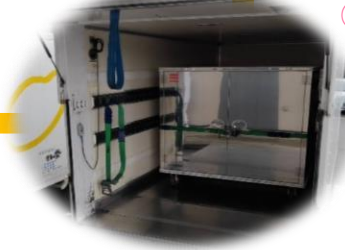


給食を積んで各中学校へ
Let's GO！

⑨ 食器洗浄



⑧ 回収



給食終了後は
食器を回収します。

今日の給食終了！
明日の給食も楽しみにして下さいね♪