

おいしい給食が届くまで

子どもたちの健やかな成長を支える学校給食。釜石市では小中学校の給食費を無償化し、安心して給食を食べられる環境づくりを進めています。

その一方で、毎日の給食は栄養士、生産者、調理員、配送員など、多くの人々の力によって支えられています。

今回は、給食ができるまでの流れをお伝えします。

① 献立づくり

子どもたちの成長や栄養バランスを考えながら、毎日の献立を作成します。



② 食材の調達

新鮮で安全な食材を確保するため、多くの生産者や業者が支えています。



④ 下処理

大量の野菜を洗浄し、皮むきやカットなどの下準備を行います。



③ 納品・検収

届いた食材の数量や品質、異常の有無を一つ一つ丁寧に確認します。



⑤ 調理

大きな回転釜や専用機器を使い、安心でおいしい給食を作ります。



⑥ 配送

できたての給食を安全に配慮しながら各校へ配送します



⑦ 配膳

給食当番が協力しながら、みんなの給食を教室で配膳します。



⑧ いただきます

たくさんの人の思いが詰まった給食を、みんなでおいしくいただきます。

