



担当	令和6年度 11月	
栄養士：比嘉 彩乃	食育の目標	学校給食に関わる人々について知ろう
978-3522 (与勝調理場)		

☆うるま市のホームページでは、カラーで食育だよりがご覧いただけます。

## ～\* 与勝調理場 給食での取り組み【10月編】\*～

与勝地区の小中学生が食べている給食が、毎日どのようにして作られているか知っていますか？10月の行事食の紹介とともに、約3200食の給食を作る与勝調理場の様子を写真でご紹介します♪給食のヒミツを探ってみましょう!!

**7:30～**  
沢山の野菜が届いて下洗ひします。

**8:00～**  
異物がないか確認しながら、野菜の皮をむいたり洗ったりします。

**9:00～**  
野菜を切ったり、炒めたりします。

**10:30～**  
出来あがった料理を食缶に入れます。

**11:00～**  
学校に届ける準備をして出発!!

給食が出来上がり～♪

## 想像してみよう！ 給食を支える人びと

学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食をつくります。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。このように、多くの人の力によって、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。今回は、給食に関わる人たちからのメッセージを紹介します。



調理員 当山 貢さん

私たちは、小中学校の皆さんに美味しく食べてもらえるよう、毎日の給食づくりを頑張っています。一番は、安全安心な給食を届けることを意識して、給食時間までに間に合うようにしています。給食センターに空っぽの食缶が戻ってくると嬉しいので、皆さんには、出来るだけ残さずに食べてほしいです。

私たちは、うるま市で野菜を作っていて、主にレタスや水菜、キャベツ、ねぎなどを給食センターに届けています。子ども達に品質の良い野菜を美味しく、安くで届けたいという想いで毎日育てています。農家さんにも感謝の気持ちを忘れず、たくさん食べてほしいです。



志誠会グリーンファーム 徳田さん

給食で使うきのこ類や魚などを給食センターに届ける仕事をしています。毎日、安全安心な食材を時間に遅れないように届けることを心がけています。みなさんには、毎日できるだけ残さずに、しっかり食べてくれると嬉しいです。



マルキン海産 伊禮さん



## ～味わおう！和食給食～

11月22日(金)は和食の日によせた給食を提供します。『和食;日本人の伝統的な食文化』は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様で豊かな自然や食文化があります。和食や日本人の伝統的な食文化について考え、未来に伝えていきましょう。



### 10/9 カジマヤー献立



給食を通して、カジマヤーがどんな行事なのか伝えています。

### 10/16 沖縄そばの日献立



なぜ沖縄そばの日ってあるんだろうを考える日です。

