



ハッピーランチ



担当	令和6年度 3月	
栄養士：比嘉 彩乃	食育の目標	1年間の給食を振り返ろう
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【振り返り編】*～

7:30～



沢山の野菜が届いて下洗いをします。

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～



～調理場内のようす～

中身汁が美味しくできるよう、何度も豚中身を茹でています。



中身汁に入っているねぎは、うるま市産のものです。

給食から、どんなことを学びましたか？



卒業や進級など、節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「安心しておいしく食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。健康な体は、バランスの良い食事から作られます。豊かな心は、愛情のこもった食事で作られます。与勝調理場では、1年を通して旬や地場産物を積極的に取り入れながら、栄養満点の給食づくりに力を尽くしてきました。また、給食時間を中心に給食(栄養)の話に合わせて、調理場の給食づくりの様子などを発信しています。1年間の取り組みの様子を紹介します。



～調理員さんもみなさんに美味しい給食を届けるため、1年間頑張ってきました～
また、4月からもしっかり食べてくれると嬉しいです♪

～年間を通じた行事食～



こどもの日給食

慰霊の日給食

七夕の日給食

トーカチ



海から豚がやってきた日

和食の日給食

冬至の日

クリスマス