



子どもたちが残さず食べてくれるのが一番うれしいですね!

チームワークを大切にして、いつも笑顔で楽しい職場を心がけています。子どもたちの「おいしい!!」という声を目標に毎日一生懸命がんでいます。



みんなの思い出に残る給食を提供。

いつもと違う給食を・・・ということで、バイキング方式の給食を企画してみました。みんな好きなものだけとるのかな? と思いきや、さすが6年生、栄養もしっかり考えながらバランスよく食べてくれました。みんなで楽しみながら食べる給食は、「食育」の面でも重要な教材となります。



おいしい給食を目指して・・・

いくら栄養バランスが整っていても、子どもたちがおいしく食べてくれないければ何の意味もありません。調理場では日々研究を重ね、美味しさも満足のいく献立を考えています。



子どもたちとのふれあい

センターでは、子どもたちの社会見学を受け入れています。自分たちが食べている給食が、どのように作られているのかを知ることで、普段あたりまえになっている「食べる」という行為に関心をもてるよう心がけています。



きれいに焼きあがるように、丁寧に並べています。



料理をトラックに乗せて、それぞれの学校へ出発。



調理器具は、毎日洗浄、消毒を欠かしません。

安全でおいしい給食を届けるため、調理場では特に衛生面や食材に気を配っています。

給食を楽しみにしている子どもたちのために、今日も調理場は大忙し・・・。今回は、うるま市第二調理場の様子をちょっとのぞいてみましょう。



一日に何度も手洗いをして、調理場へ向かいます。



搬入された食材を専用の機械で入念にチェック。



野菜の皮剥き。機械と人力できれいに仕上げます。



大きな鍋で、一度にたくさんの量を調理します。

