

卒業し、新しく春を迎える笑顔

給食バイキング (関連記事裏表紙)



広報
にしはら
Public magazine Nishihara
No.554 2018 APRIL

給食ができるまで

きゅう しょく

学校給食 共同調理場

- ① 検取>
- ② 下処理>
- ③ 野菜カット
- ④
- ⑤ 配缶
- ⑥ 学校へ届けます

業者さんからちゃんと新鮮な食材が来ているか確認します。

野菜をきれいに洗ったり、皮をむいたりします。

料理に合わせて、野菜の切り方を変えます。

揚げ物

蒸し物・焼き物

汁物・煮物・炒め物

和え物(サラダ)

一度で1,000人分の調理ができる蒸気釜など、大きな器具や機材を使います。

学年に応じて量を調整して、振り分けます。

給食を楽しみにしているみんなの所へ向かいます。

調理場に入る前に

給食後の後片付け

編集・発行/西原町役場 西原町字与那城140番地1 ☎098-945-5011
印刷/有限会社 サン印刷 ☎098-889-3679

さわりのん
Instagram 始めたりん♪
フェイスブック も更新あるから、
フォローよろしくいん♪

西原町の情報を
ココからゲット!

QRコード: さわりんInstagram 検索

QRコード: さわりんフェイスブック 検索

QRコード: ホームページ

QRコード: フェイスブック

QRコード: ツイッター

QRコード: 広報にしはら

QRコード: ゆいわらび (子育て情報)

給食センターからの「お祝い」

わた-まちの話 2月~3月

町内の小学6年生に、卒業のお祝いとして給食センターからバイキング形式の給食が提供されました。全長1メートルのマンビカー(シイラ)やハート形のハンバーグ、タルトなど品数多くの料理を目の前にした児童は「こんなに大きな魚を見たことがない」、「バイキング楽しい」など、驚きや喜びの声をあげていました。

また、町内の中学3年生には特製の手作りカップケーキがプレゼントされました。

西原中学校

西原東中学校

特製の手作りカップケーキ

いただきまち