

手に引受け まる2年

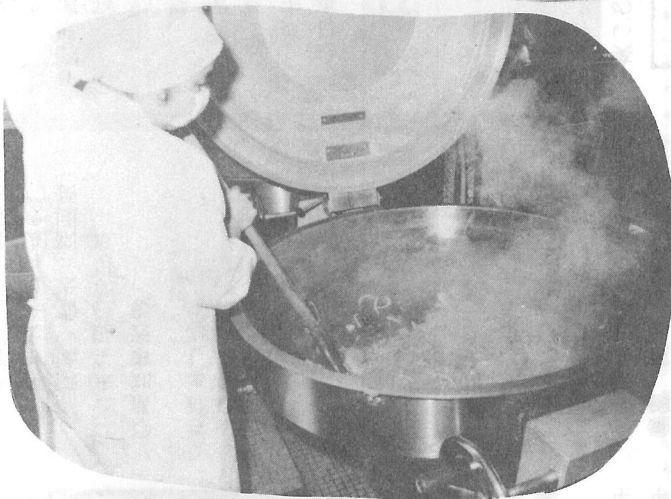


材料の下処理は前日に行います。

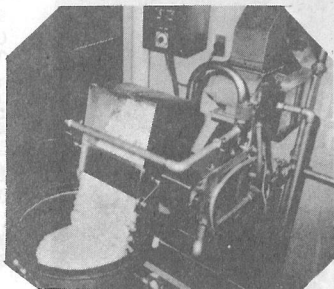


学校給食センター

ニンジンの千切りも機械です →



午前八時調理開始 スパゲティを炒める



お米も自動で用意されます

※本日のメニュー (3月2日)

- 玉子焼き
- スパゲティ
- ほうれん草のアーモンドあえ
- ごはん・ふりかけ
- 牛乳

献立はまかせといてね

栄養士2人にインタビュー



伊藤 佳子



伊藤美枝子

献立はどのようにして作られますか。

(美) 献立は二人で一ヶ月交代に作ります。育ち盛りの子供達が食べるものですから栄養のバランスには特に気を使いますね。それと栄養面から煮ものを大体入れるようにしているのですが、子供達が多量に食べてくれないのが残念です。やはり給食は残さずに食べてほしいですね。

(佳) おかずでは、揚げもの、焼

きもの、煮ものが続かないように配分に気をつかいます。それに子供達の好きなカレーやハンバーグを多く入れるようにしています。

(美) 子供達の好みだけに合わせては栄養が片寄るし、かといって食べてもらえなければ意味がないし、その兼ね合いの中でバランスの良い献立を考えるのが一番難しいですね。