

みんなで大いただきます 2月

～きゅうしょくセンターだより～



令和6年(2024年)
城陽市立学校給食センター 小学校

きゅうしょく 給食センターで きゅうしょく つく 給食を作っている様子は動画などでも紹介
してきましたが、ちょうりいん 調理員さんは、ごご 午後からも さぎょう 作業がたくさんあり
ます。ごんげつ 今月は きゅうしょく 給食センターでの ごご 午後からの さぎょう 作業を紹介し
ます。



①

がっこう 学校から かい 帰ってきたトラックから、なか 中の
つぎつき コンテナを次々とおろしていきます。



②

コンテナの中から出した しょっき 食器カゴを、よご 汚れを落
とすためのせんじょうき 洗剤が入った、つ つけ置き
用のせんじょうき 洗浄機に入れます。



③

コンテナの中から出した しょっかん 食缶は、なか 中に入っている ざんさい 残菜を全
てだ 出してからせんじょうき 洗浄機に入れます。りょうりべつ 料理別に各ごご 学校ごとの ざん
さい 残菜のりょう 量をはか 量っています。



④

つけ置きした しょっき 食器を、またちが 違うせんじょうき 洗浄機に入れ
ます。このせんじょうき 洗浄機に各クラスの しょっき 食器のまいすう 枚数を
にゅうりょく 入力すると、せんじょうき 洗浄してから しょっき 食器の数をかず 数えて
くれます。



⑤

せんじょうき 洗浄された しょっき 食器によご 汚れが残っていないかな
か かなら ひと ひとめ ひとめ かくにん 確認してから しょっき 食器保管庫に
い 入れます。



⑥

コンテナをあら 洗う
せんじょうき 専用のせんじょうき 洗浄機も
あり、ひと 人が中
にいれるくらい
とてもおお 大きな
せんじょうき 洗浄機です。

このように、ちょうり 調理だけでなく、ごご 午後からのせんじょうき 洗浄作
ぎょう 業、つぎ 日の じゆんびとう 準備等、たくさんの さぎょう 作業によって毎
にち 日の きゅうしょく 給食が ていきよう 提供されているのです。





じょうよう 城陽の恵みをいただきます



つくってみよう！給食の献立♪



1月22日の
メニュー♪

おおむら ふうふ 大村さんご夫婦



おおむら やましろおおはし ちか はたけ
大村さんは、山城大橋の近くの畑で
はくさい たまねぎ そだ
白菜や玉ねぎを育てられています！

かつ 995kg もの白菜を給食
センターに納品して下さる予定で
す！



ふゆ さむ たいさく
冬になると寒さ対策として、ネット
なか のぬの い さむ はくさい まち
の中に布を入れて、寒さから白菜を守
っているそうです。あたたかきせつは
むしたいさく
虫対策としてネットをかぶせる
そうです。



そとがわ は なんまい と なか おお
外側の葉を何枚か取ると、中から大き
くてきれいな白菜がでてきました。外側
はくさい
の葉と根を落とし、給食センターに届
けてくださいます。

はくさい がつちゅうじゅんころ たね う
白菜は、8月中旬頃に種を植え、
11月頃から収穫作業が始まります！

かぼちゃのクリームスープ

<材料> (4人分)

ベーコン	40g
にんじん	60g
たまねぎ	140g
かぼちゃ	220g
バター	2g
牛乳	大さじ4・1/2
脱脂粉乳 (水で溶く)	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
白ワイン	小さじ1
冷凍チキンブイヨン	24g
生クリーム	小さじ2
米粉	小さじ1
水	1カップ



<作り方>

- ① にんじんは1cmの角切り、たまねぎは1.5cmの角切り、かぼちゃは3cmの角切り、ベーコンは短冊切りにする。
- ② 鍋にバターを溶かし、ベーコン、玉ねぎを入れて炒める。
- ③ ②に、にんじん、かぼちゃ、水を入れて煮込み、アク・脂をとる。
- ④ ③に★を入れ調味し、生クリームを入れる。
- ⑤ ④に分量外の水で溶いた米粉を入れ、とろみをつける。

市販のホワイトルウを使ってもおいしく作ることができますよ！
具材もお家にあるものでアレンジしてみてくださいね♪



2月使用予定の城陽産野菜

たばたとむ 田畑 勉さん

はくさい 60kg

よしおかひてお 吉岡秀夫さん

だいこん 218kg

おおむらのぶこ 大村延子さん

はくさい 995kg

いのうえしげお 井上重生さん

だいこん 150kg
キャベツ 50kg

おくむら さなえ 奥村早苗さん

はくさい 50kg
キャベツ 30kg

うえだ みきお 植田幹男さん

あおねぎ 169kg
はくさい 100kg

地元でとれた野菜は
新鮮で栄養も愛情も
たっぷりです♡