

東部学校給食センターだより

令和6年12月号 Vol. 4

文責：栄養士 佐藤佐智子
栄養士 二階堂莉那

みなさん、こんにちは。福島市東部学校給食センターです。

今月は、東部学校給食センターの献立は、誰がどんなふうに考えているのかについてご紹介します。

今月号のテーマ

給食の献立は誰が考えているの？

◎ 福島市内の給食センター共通の、基本の献立を中心に、栄養士2人で考えています。



◎ 調理の工程が無理な組み合わせではないか、調理員と相談します。

それでしたら、1番と2番の釜を使って作れば可能です。
(釜についてはセンターだより10月号を参照)



この日に「〇〇」を作りたいのですが…

◎ 献立表が完成しました。



献立表ができたなら…

- ・必要な材料の計算
- ↓
- ・注文書の作成、送信
- ↓
- ・調理に必要な作業表の作成
- ・おたよりの作成…

給食を作る準備はまだあります。

◎ 東部学校給食センターの献立（例）



ごはん 牛乳
さばの塩焼き
五目豆
みそけんちん汁



黒パン 牛乳
フライドチキン
アーモンドサラダ
コーンクリームスープ



みなさんの学校と同じように、ごはん給食もパン給食も出ます。食器も同じです。「りっちゃんサラダ」は、東部学校給食センターでも大人気献立ですよ。



☆ 献立はどうやって立てられているか、わかったかな。
来月は、東部給食センターで働いている人について、紹介していきます。

次号

「給食センターには、どんな人が働いているの？」

(問い合わせ先) 福島市東部学校給食センター 534-5741