

夏休み！ワクワク調理場探検

令和4年7月26日(火)に北部調理場で開催されました。

給食調理を行っていない夏休みの期間に、市内の小学3年生～6年生までの児童15名が参加し、普段は入ることのできない調理場の中で、給食がどのように作られているのかを実際に見て、触れて、体験しました。

始めの会



栄養士から「手洗いのしかた」の話を聞きました。



調理場に入るために着替えをしました。髪の毛が帽子から出ていないかを確認しています。

検収室



じゃがいもの検収作業です。大きさ、傷みはないかなどを確認する様子を見学しました。

ピーラー室



ピーラーという機械でじゃがいもの皮をむく作業を見学しました。

下処理室



皮をむいたじゃがいもの芽取りをしました。
手作業で行っていることに驚いたという子も
いました。

エアシャワー



調理室に入る前に、衣服についたほこりを
取り除くためにエアシャワー室に入ります。



ひしゃくですくって食缶に入れていきます。



キャベツを洗っています。しっかり見て汚
れや傷みを取り除いています。

煮炊調理室



釜の中をスパテラでかき混ぜています。スパ
テラは重いので大変です。

コンテナ室



出来上がった給食を学校に届けるコンテナがたくさん並んでいます。

終わりの会



探検の後、試食をしました。写真を見ながら施設長の話を聞き、振り返りをしました。

揚・焼・蒸物室



フライヤーでコロッケがこんがりと揚がっていく様子をイラストで確認しています。

洗浄室



学校からもどってきた食缶や食器などを洗う洗浄室の見学をしました。



最後に総班長から集合写真を手渡しました。「夏休み！ワクワク調理場探検」は終了です。



子どもたちのアンケートより（抜粋）

- キャベツを洗ったりじゃがいもの芽をとったりして初の体験だったので良い経験ができてうれしかったし楽しかったです。学校でも調理員さんが安全に心をこめてつくっているのを思い出しながら食べたいと思いました。
- いろんな機械があってびっくりしました。わたしが勉強をしている時にいろんな作業をしていて大変だと思いました。
- 食かんにしるを入れる時、とても重くて大変でした。手洗いでは、思ったよりも手のこまかいところまでしっかり洗っていたのでびっくりしました。
- 調理場の中が広くてびっくりしました。これからも給食をいっぱい食べたいと思いました。給食はおいしいのでこれからもたくさんの給食を作ってください。