

1月12日(金) 2校時にぶらり校内を散策しました。毎日の給食の食材を生産する地元の方々を紹介する掲示物を発見しました。地産地消を支える方々です。多くの方々の協力があって、西中のおいしい給食が提供されていることが分かりました。

沼市内の生産や納品に関わっている人たちのことを知る

生産者の皆さん

ちがひだん同気なく食べて食には、食べ物を育てる人を支える人、調理をする人なくさんの手がかわります。給食週間にちなんで、関係者の方々の写真を紹介



「米」「白菜」の生産者
下野郷の高橋さん



「小松菜」の生産者
押分の須藤さん



「りんご」を育てている
長岡ひとりの会のみなさん



手作りみそを作っている
千賀加工連のみなさん

市内商店の皆さん



河村商店のみなさん
み店の所在地：岩沼市本町



野菜の納品組合
岩沼納品の浅野さん



野菜の納品組合
ベジタブルフォーのみなさん

給食を作っている



シタックス大新東
ヒューマンサービスの



野菜の納品組合
公南青果のみなさん

救急用

給食ができるまで

材料の搬入



八百屋さん



牛乳屋さん



卵屋さん



肉屋さん



豆腐屋さん

いろいろな業者さんが学校に材料を届けてくれます

野菜の下処理



野菜の皮をむいたり、いらぬ部分を切り取ります。

野菜の洗浄・切る



野菜を洗ってから、食べやすい大きさに切ります。

中食の給食を作るために野菜は3回洗います。

調理開始



鶏肉のレモン風味を作っているところ



卵スープを作っているところ

火が通っているか温度を測って確認をします。

配膳



今日の給食が完成しました！

検食



給食の安全を確認するため校長先生が、少し早く給食を食べる検査をします。

完成した給食を給食棟から運びます。