

めざせ給食Myスター☆100人分の給食調理体験会を実施しました！

1 目的

通常は関係者以外立ち入りできない給食施設での調理を通して、給食作りにおける衛生管理やチームワークの大切さを体感し、また、日頃お世話になっている方々の温かさや願いを知るなかで、子どもたちの人間性や社会性を育むことを目的として開催しました。

2 日時 令和8年7月25日（土） 9：00～13：00

3 会場 開会・会食：琴浦町立浦安小学校2階教室
調理体験：琴浦町立学校給食センター

4 参加者 50名

（小4：2名、小5：7名、小6：8名、中1：6名、中2：5名
保護者：21名）



5 内容

（1）調理体験

3班に分かれて、協力して100人分の給食作りにチャレンジ！調理員や保護者は原則見守りで、子ども達が中心となって調理をすすめました。



身支度を整え、調理場へていねいな手洗いと消毒は衛生管理の基本です。

【野菜の下処理】



じゃがいもは、球根皮むき機で皮をむきます。残った皮は、ピーラーを使って、ていねいに取り除いてから、洗いました。



キャベツは、包丁で切ってバラバラにし、汚れや虫、傷んでいるところが無いか、よく見て確認しながら、水を替えて3回洗いました。

【スライサーでの野菜切り】



スープに使う大根です。まず、大根をいちょうの形になるよう下切りをし、そのあと、スライサーという機械を使って5mm幅にカットをしました。あっという間に切れる様子に、子どもたちは驚いていました。

【野菜のボイル】



サラダに使う野菜もすべて火を通します。やけどに気を付けながら、キャベツとブロッコリーをゆでました。ゆでた野菜は、真空冷却機を使って、一気に10度まで冷やし、和える直前まで、冷蔵庫で保管します。

【サラダの混ぜ作業、配缶】



冷却した食材を釜に入れ、大きな混ぜ棒（スパテラ）を使用し、二人で息を合わせて混ぜていきます。できあがったサラダは、大きなひしゃくを使って、食缶へ入れていきます。みなさん、とても上手でした！

【1000人釜での汁物作り】



【スープ、フルーツ白玉の配缶】



琴浦町産の野菜を使って、ABCマカロニスープを作りました。スパテラで上手に混ぜたり、調味料を入れたり、「おいしくなあれ」の気持ちで作りました。できあがったスープは、計量しながら配缶します。デザートフルーツ白玉も班ごとに作りました。

【きなこあげパン作り】



お待ちかねの「きなこあげパン」です。大人気のきなこあげパンは、実は給食センターで1個ずつ揚げて作っています。（パン屋さんで揚げていた人が多く、驚いていました。）1人2本ずつコッペパンをフライヤーで揚げ、たっぷりのきなこをまぶして仕上げました。揚げたての味見も最高でしたね。

【100人分の給食完成！】



調理員さんにたくさん教わりながら、みんなで協力をして、100人分の給食が完成しました！どの班もスケジュールどおりに終了できました。みなさんお疲れさまでした！

【給食配膳】



完成した100人分の給食を配膳します。子どもたちが手際よく給食当番をしてくれたので、スムーズに配膳が終わりました。おいしそうに盛り付けできました。

【献立】

きなこあげパン
焼肉サラダ
琴浦野菜たっぷり
ABCスープ
フルーツ白玉
牛乳



(2) 会食

できあがった給食は、学校給食野菜会さんなど関係者の方と一緒に、おいしく楽しくいただきました。



【会食の様子】



野菜会さんからは、野菜クイズ、食生活改善推進員の方からは、バランスのよい食事についてお話をいただきました。最後に、班ごとに調理体験会の感想を発表し、調理体験会は終了しました。

6 参加者の感想

事後アンケート結果では、参加者の92%から「満足」との回答をいただきました。

(1)「満足」と回答した理由

- ・給食の作り方がいろいろあって大変だったけど、自分たちで作った給食はおいしかったです。
- ・普段入れない給食センターのいろいろな場所に入れたり、調理をしたりして、貴重な体験がたくさんできてうれしかったです。
- ・貴重な経験をさせてもらったし、おいしい給食が食べられて大満足でした！！給食センターの方もとても優しく、とても楽しかったです。
- ・初めて給食センターに入らせていただきましたが、日々おいしい給食をどうやって作っているのかわかりましたし、子どもがうらやましいなと思いました。見たことのない器具や大きな鍋で子どもたちが調理していて、いい経験になりました！とってもおいしかったです！

(2) 給食作りに関わる方々へのメッセージ

- ・いつもおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。これからもおいしい給食づくりにがんばってください。給食を食べることを楽しみにしています。
- ・いつもおいしい給食をありがとうございます！！たくさん食べて大きくなろうと思いました！
- ・毎日安全でおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。これからもよろしくお願いします。
- ・みなさん笑顔がすごく、一つひとつ丁寧に作業し、作ってくださっているのだと実感しました。私は小さい頃から、あげパンとスタミナ納豆が大好きでした。親から子へ、同じ給食を食べていると思うと、感謝し、うれしく感じています。ありがとうございました。
- ・いつも子どもたちの給食を作っていただいて、ありがとうございます。バランスのよい献立を考えるのはとても大変だと思いますが、これからも子どもたちの食を支えていただけたらと思います。貴重な機会を設けていただき、ありがとうございました。