

Table for July 1st (Wednesday) featuring 'ナン' (naan) as the main dish. Includes nutritional information for 1 day and a list of ingredients for 'ナン' and 'ナンカレー'.

Table for July 6th to 10th (Monday to Friday). Each day includes a main dish, nutritional information, and a list of ingredients. July 10th features '発酵乳' (fermented milk).

Table titled '月間の平均栄養価' (Monthly Average Nutritional Value) showing energy, protein, fat, and vitamins for the month of July.

7月7日は七夕 (July 7th is Tanabata). Text explaining the festival and encouraging students to write wishes on their school uniforms.

今が旬!! 夏野菜を食べよう (It's the season!! Let's eat summer vegetables). Illustrations of various summer vegetables and text about their benefits.

夏野菜漢字クイズ (Summer vegetable Kanji quiz). A quiz listing vegetables like melon, eggplant, and okra with their Kanji characters.

水分補給はこまめにしよう! (Let's hydrate frequently!). Information about the importance of hydration, especially during hot weather, and tips for staying hydrated.

# 給食だより






## 暑さに負けない 夏休みの食生活のポイント



東大阪市は「早寝早起き朝ごはん運動」を推奨しています。

もうすぐ夏休み！暑さに負けない食生活を心がけて元気に過ごしましょう。  
そして、夏休みにしかできないようないろいろなことにチャレンジしましょう。



|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <p>◆ <b>早寝・早起きをしよう</b></p>  <p>夏休みも生活リズムが乱れないように早寝・早起きをしましょう。</p> | <p>◆ <b>朝食をとろう</b></p>  <p>朝食は1日の元気の源です。しっかり食べましょう。</p> | <p>◆ <b>栄養バランスの良い食事をとろう</b></p>  <p>主食、主菜、副菜、汁物をそろえてバランス良く食べましょう。</p> | <p>◆ <b>冷たいものとり過ぎに気をつけよう</b></p>  <p>冷たいものばかりとると胃腸が弱って食欲が低下してしまいます。</p> | <p>暑い夏、食欲がなくなったり、食生活が不規則になったりしがちです。毎日元気に過ごすためのポイントを実践し、楽しい思い出をたくさん作りましょう！</p>  |
|--|--|---|--|---|

## ～給食ができるまで～

東大阪市の中学校給食は、民間調理場を活用して、給食センターのように調理を行い、各校へ配送する方式です。現在、ナフス南(株) (大正工場) が5校 (約1600食)、(株) 万福 (八尾工場) が12校 (約5500食)、(株) からここカンパニー (木の本工場) が8校 (約3300食) をそれぞれ担当し、3社の工場で作っています。

12校分の給食を作っている、(株) 万福 (八尾工場) の皆さんにご協力いただきました。

★★給食の一例★★



マーボー豆腐・パンサンスー・ギョーザ  
ふのみそ汁・五目豆・かれのいから揚げ  
かつおのふりかけ

このような献立を実施しています

献立作成や食材の選定等の過程を経て、給食実施日の前日までに食材が納品されます。

①検収 → ②下処理 → ③食材の切裁

食材の品質や量、野菜の産地等を確認します。

野菜の皮をむいたり、洗ったりします。

野菜等の食材を機械や包丁を使って、献立に合わせた大きさに切り揃えます。



調理員は、作業に入る前に、衛生的な服装、入念な手洗い、エアシャワー、粘着ローラーがけ等で毛髪等の異物混入対策を行っています。

④調理

汁物・煮物・炒め物  
大きな釜を使って調理します。10個の釜が設置されています。

揚げ物  
フライヤーを使って揚げます。

焼き物・蒸し物  
天板に食材を並べ、右のような機器を使って調理します。肉や魚を焼いたり、煮魚等の調理もできます。

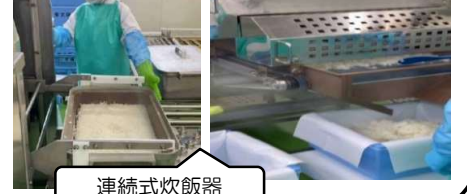
和え物  
和え物(サラダ)は、ゆでた野菜等を、「真空冷却機」を使って急速冷却しています。

スチームコンベクションオープン



炊飯  
中学校給食では、同じ工場内の炊飯室でごはんを炊いて、学校へ届けています。

連続式炊飯器



⑤配缶  
クラスの人数に合わせて、食缶に入れます。



⑥学校へ配送する

トラックに積み込み、学校へ出発します。学校に着いたら、トラックから降ろし、配膳室へ運びます。



⑦配膳室に並べる


⑧給食当番が運搬・配膳

教室で、食器に盛り付け、席に配ります。

⑨片づけて配膳室へ返却

配膳員がごみの片付けや配膳室の清掃等を行います。

給食が届いたら、給食時間の前に、校長先生等が検食をします。



⑩食器や食缶等の洗浄

返却された食器・食缶等を学校から回収します。洗浄機等を使い、きれいに洗って消毒し、翌日の給食に備えます。

