新宿区立柏木小学校
令和２年11月号

秋も一段と深まり、紅葉が彩る時期になりました。新米に旬の魚、季節の果物や野菜など、一段とそのおいしさが増します。冬の訪れに備え、いろいろな食材をバランスよく食べて、寒さに負けないからだづくりをしましょう。

今月の給食目標：感謝して食事をしよう

１１月２３日は「勤労感謝の日」です。給食を例にとっても毎月の給食を滞りなく行うためには、普段私たちの目に見えないところで働いてくださっている方々のさまざまな努力やご苦労があることを忘れてはいけません。直接お礼を言える機会はなかなかありませんが、あいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えたいですね。
今月の食育だよりでは調理員さんの仕事を紹介します。

6時　給食を作る準備

2時間以上かけて、野菜を手で切っています。

10時　調理開始

10時から 11時30分の間に調理をします。大きな釜やオーブンを使います。

13時　洗浄作業

給食が終わると、洗浄作業が始まります。1200枚のお皿と 400枚のおぼん、食缶、器具を手洗いします。

調理員さんのほかにも牛乳屋さん、八百屋さん、お肉屋さん、お魚屋さん、お豆腐屋さんや野菜やお米を栽培している農家さん、牛乳や肉を生産している酪農家さんなど様々な方々によって給食ができています。感謝していただきましょう。

淀橋市場にいってきました

柏木小学校の近くに淀橋市場があるのは知っていますか？
東京都には最近誕生した豊洲市場をはじめ、野菜、魚、肉、花を扱う市場が 11市場あります。淀橋市場は野菜、果物を扱っている市場です。毎日給食で使っている野菜や果物も淀橋市場から届いています。

↓時間問わず市場にはトラックが出入りしています。

↓全国各地から届いた野菜や果物が種類別に置かれています。

↓朝7時から「セリ」が始まります。手を使って入札していきます。

↓仕入れた野菜は八百屋やスーパー、学校、飲食店に運ばれます。

かしうさベーカリー

10月から月１回、給食室で小麦粉からパンを作る、かしうさベーカリー給食を再開しました。焼きたてのパンをお届けします。
12月は「かしうさウインナーパン」を作ります。楽しみにしていてください。