

きゅうしょく

給食のできるまで

～カレーライス・カラフルサラダ編～

へん



きょう こんだて
今日の献立

- カレーライス
- カラフルサラダ

ぎゅうにゅう

- 牛乳
- コーヒーの
ミルメーク



きょう こんだて
今日の献立

ざいりょう

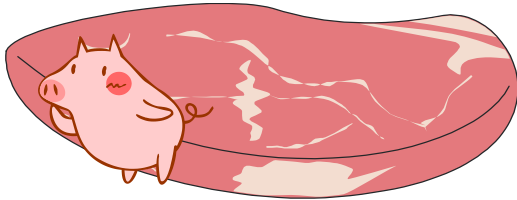
材料は？



カレーライス

ち にく ほね

- 血・肉・骨になる



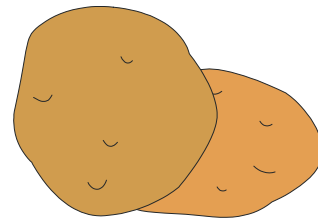
ぶたにく

ちから

- はたらくカのもとになる



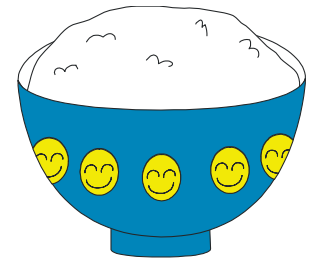
カレールウ



じゃがいも



あぶら



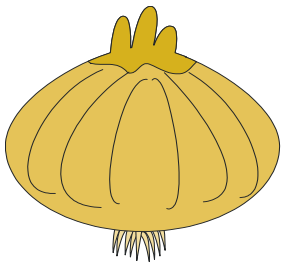
ごはん



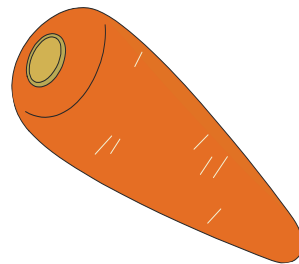
カレーライス

からだ ちょうし

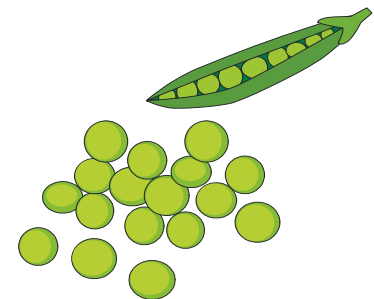
- 体の調子をととのえる



たまねぎ



にんじん



グリーンピース

カラフルサラダ

ちから

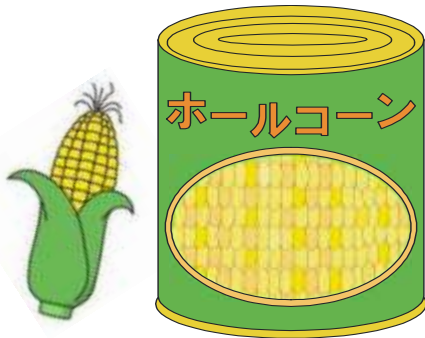
- はたらくカのもとになる



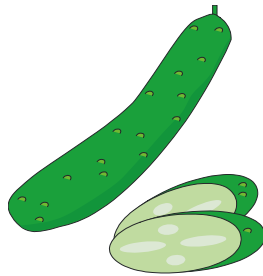
ドレッシング

からだ ちょうし

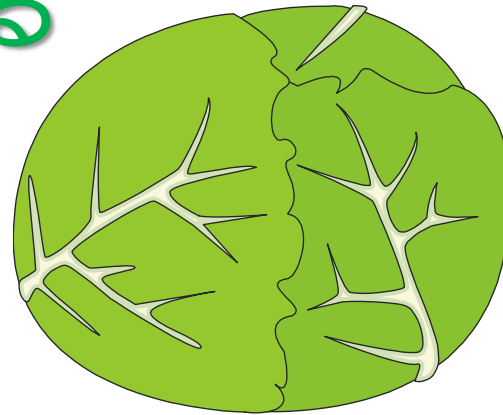
- 体の調子をととのえる



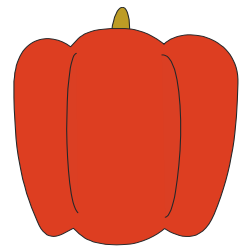
コーン



きゅうり



キャベツ



あか
赤ピーマン



きゅうしょく

給食のできるまで

こんだて

- **献立** が、わかりました。

ざいりょう

- **材料** が、わかりました。

- さあ、では、
カレーライス や **カラフルサラダ** が
どのようにできるのか、みてみましょう。

1 検収(けんしゅう)

きゅうしょく ざいりょう

- 給食の材料が

ちゅうもん

けんさ

注文どおりかどうか**検査**して

しなもの

しゅるい

すうりょう

じょうたい

(品物の**種類**や**数量**、**状態**)

ぎょうしゃ

しなもの

う

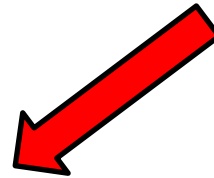
と

業者さんから品物を受け取る

ことです。

ざいりょう も
材料を持ってきて
もらいます

はかりでおもさを
はかります



じゃがいも



たまねぎ

ざいりょう も
材料を持ってきて
もらいます

にんじん



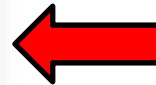
キャベツ



ぶたにく



ぎゅうにゅう
牛乳



ぎゅうにゅうよう ほれいこ
牛乳用 保冷庫
にいれます

2 下処理(したしより)

したしより

ちょうり

だいいち だんかい

- 下処理とは、調理の第一段階です。

やさい

くだもの

あら

- 野菜や果物などを洗います。

た

ばいばいん

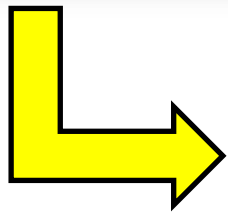
と

のぞ

また、食べられない部分を取り除きます。

じゃがいも

あらったじゃがいもを
かわ き い
皮むき器に入れます



かわ
皮が、だんだんむけていきます

じゃがいも



かわ

じゃがいもの皮むきのできあがり！

きゅうり



きゅうりを1本ずつ、^{ほん}きれいに^{あら}洗います

3 切裁(せっさい)

- せっさい やさい き た おお
• 切裁とは、野菜を切り、食べやすい大きさにすることです。

- せっさい
• 切裁には、
スライサー →
きかい
という機械や、
ほうちょう つか
包丁を使います。



やさい き
野菜を切ります



たまねぎ



にんじん



じゃがいも



やさい き
野菜を切ります



きゅうり



キャベツ



したしより

下処理のできあがり！

にんじん

キャベツ



きゅうり

たまねぎ

あか
赤ピーマン

4 調理(ちょうり)

ざいりょう

じゅんぴ

ちょうり

材料が準備できたので、いよいよ調理
します。まずは、カレーライス！



カレーライス

たまねぎをいためます



カレーライス



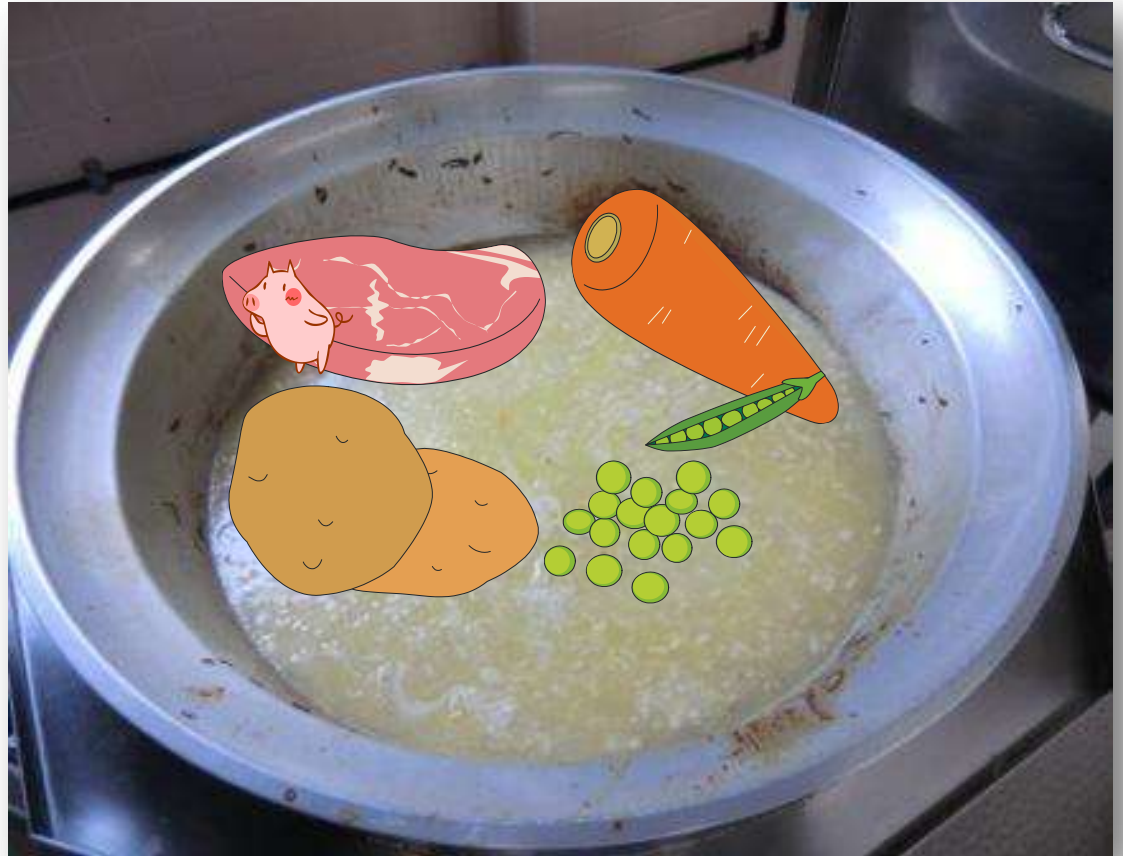
いためて
いためて
いためて

たまねぎ



カレーライス

たまねぎを
いためた
なべに、
にく
肉、
じゃがいも、
にんじん、
みず
水などを
いれます



カレーライス

あくをとりながら、にこみます



あく

たもの

食べ物にふくまれる、しぶみやにがみなどの
もとになるものです

カレーライス

ざいりょう

カレーのルーをつくります。材料は、

カレーこ



しょうが

ケチャップ

しお

だいず あぶら
大豆油

にんにく

カレーライス

しゅるい

こ

3種類のカレー粉をまぜます



カレーライス



まぜて
まぜて
まぜて



カレーライス

なか

そして、なべの中へ



カレーライス

い
ケチャップを入れて



カレーライス

ぎゅうにゅう い

牛乳を入れて



カレーライス



まぜながら
こげないように
にこんで



カレーライス

カレーのできあがり！



カレーライス

しょっかん

い

きょうしつ

食缶に入れて、教室へ



カラフルサラダ

つぎは、カラフルサラダ！



カラフルサラダ

おお

やさい

大きなおなべで野菜をゆでます



カラフルサラダ

おお

大きなおなべでゆでます



きゅうり



あか

赤ピーマン

カラフルサラダ

おお

大きなおなべでゆでます



キャベツ

カラフルサラダ

キャベツ



やさい おんど
ゆでた野菜は、温度を
はかります



やさい いっき ひ
野菜を一気に冷やします

カラフルサラダ

コーン

^{かん}
かんきりで、缶づめのふたをあけます



^{かん}
缶からだして、ゆでて、ひやします

カラフルサラダ

おお

やさい

大きなボールで、すべての野菜をまぜます



カラフルサラダ

しょっかん い

ボールから、食缶に入れて、できあがり！



5 配食(はいしょく)



りょうり
できた料理を
ワゴンにのせます



カウンターから、
ワゴンにのせます



コーヒーの
ミルクを

かぞ ふくろ

数えて袋にいれます

ぎゅうにゅう

牛乳をワゴンに
のせます



ちょうせいしょく
ここから 調整食の
きゅうしょく はなし
給食の お話をします





ちょうせいしょく

ざいりょう

調整食は、材料を
やわらかくする
おなべで
つくります

カレー





ちょうせいしょく

ざいりょう

調整食は、材料を
やわらかくする
おなべで
つくります

キャベツ



すいはんき
炊飯器で
おかゆをつくります



おかずやおかゆをブレンダーという

きかい

機械できざんで、とろとろにします

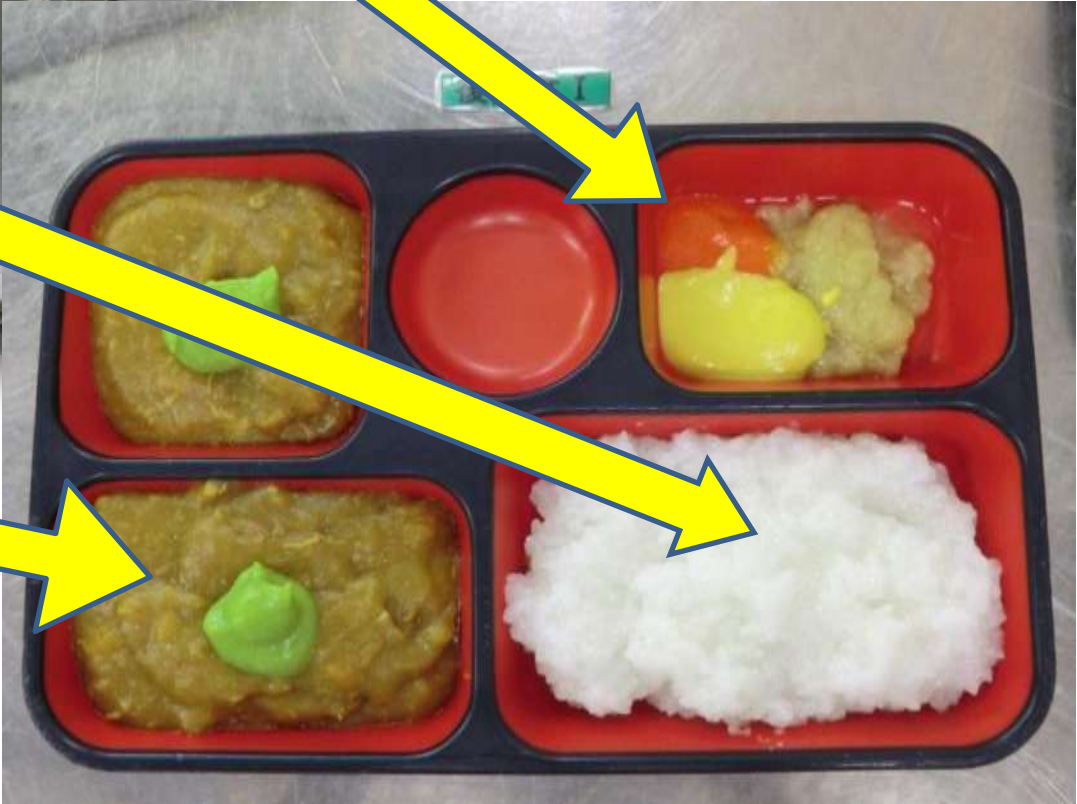


べんとうばこ
お弁当箱にひとりずつ、くばります





べんとうばこ なかみ
お弁当箱の中身は・・・



しょきしょく
初期食

いち
I

初期食 I



しょきしょく
初期食 Ⅱ

初期食Ⅱ



ちゅうきしよく
中期食



こうきしょく
後期食

いち
I



こうきしよく
後期食

に
Ⅱ

後期食Ⅱ



ちょうせいしょくよう
調整食用の
ワゴンに
のせます



6 検食(けんしょく)

た まえ あんぜん かくにん

みんなが食べる前に安全を確認します

よし、
OK!



きょうしつ
7 教室へ

ちょうりいん
**調理員さんが
みなさんの**

きょうしつ
**教室まで
ワゴンで**

きゅうしょく
**給食を
はこびます**



きょうしつ
さあ、教室へ！

すこ

少しおくれて

ちょうせいしょく

べんとう

調整食 のお弁当を

きょうしつ

はこ

教室に運びます

