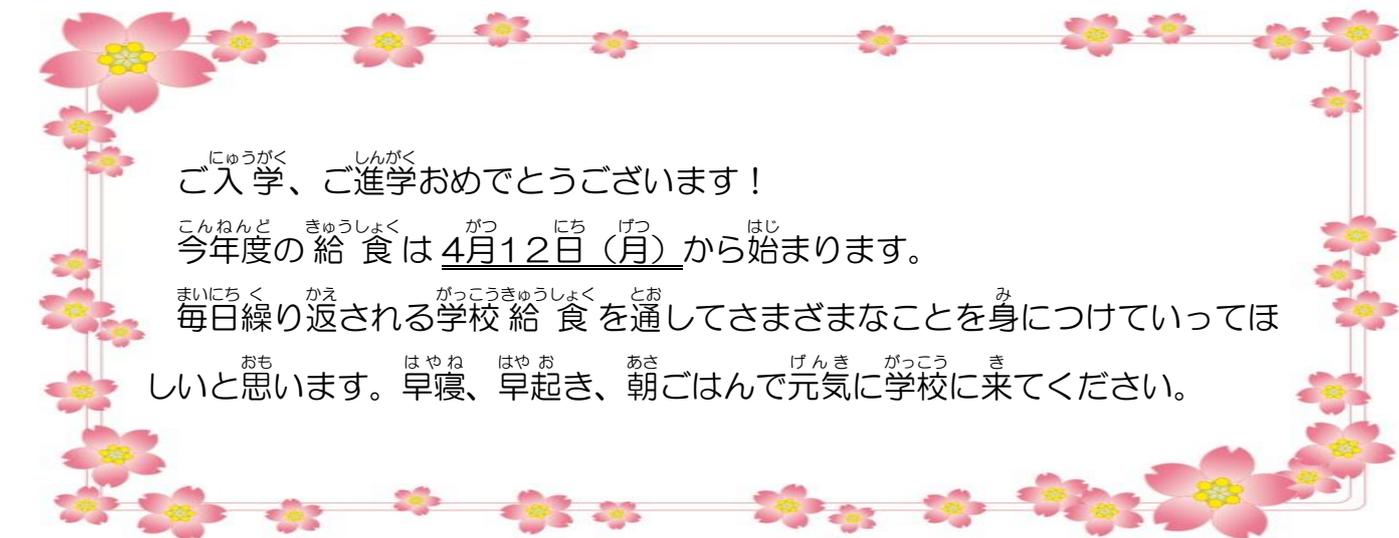




# きゅうしょく がつごう 給食だより 4月号

令和3年4月  
大阪府立東淀川支援学校



にゅうがく しんがく  
ご入学、ご進学おめでとうございます！

こんねんど きゅうしょく がつ にち げつ はじ  
今年度の給食は4月12日(月)から始まります。

まいにちく かえ がっこうきゅうしょく とお み  
毎日繰り返される学校給食を通してさまざまなことを身につけていってほ

しいと思います。はやね はやお あさ げんき がっこう き  
しいと思います。早寝、早起き、朝ごはんで元気に学校に来てください。

## きゅうしょく 給食がはじまります！

がっこうきゅうしょく てきせつ えいよう せつしゅ けんこう ほしぞうしん はか  
学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る  
ことだけでなく、のぞ しょくしゅうかん りかい ふか やくわり  
望ましい食習慣について理解を深める役割や、  
しょくりょう せいさん しょく かか ひとひと しごと でんどうてき しょくぶんか  
食料の生産や食に関わる人々の仕事、伝統的な食文化について  
りかい ふか やくわり にな しょく かん きょうみ かんしん も  
理解を深める役割も担っています。食に関する興味、関心を持つ  
きっかけとなるように日本の郷土料理や様々な国の料理、  
ぎょうじしょく と い  
行事食などを取り入れています。



## た もの いろいろな食べ物にチャレンジしよう！

きゅうしょく まいち た もの あじ であ にがて  
給食では、毎日いろいろな食べ物や味に出会います。苦手なものがあるかもしれませんが、すこ  
が、少しでもチャレンジしてみてください。ひとつひとつの食べ物の中の栄養素がみなさん  
からだ げんき せいちょう  
の体を元気にし、成長させてくれます。

# きゅうしょくしつ しょうかい 給食室を紹介します

きゅうしょくしつ では、まいにちやく にんぶん きゅうしょく つく えいようきょうゆ こんだて かんが 8  
人の調理員さんで 給食 を作っています。

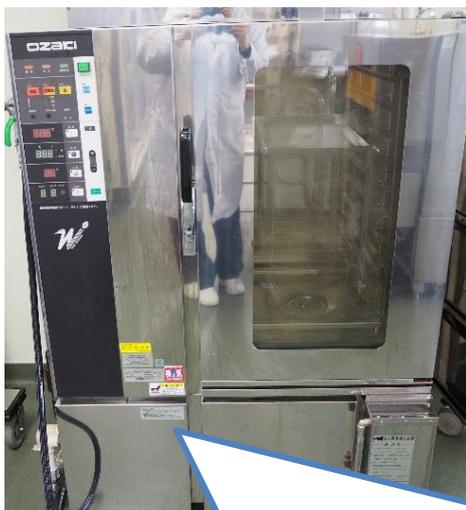
きゅうしょくしつ はい はくい ぼうし みしたく てあら  
給食室に入るときに、白衣や帽子、マスクなど身支度をして、きれいに手洗い、アル  
コール消毒 しょうどく ちょうりさぎょう をしています。あさ 7時 30分 から野菜の洗浄作業が始まり  
野菜は大きなシンクで 3回 かいせんじょう 洗 浄 してから、たくさんの野菜を包丁で大きさがそろよう  
やさい おお 野菜は大きなシンクで 3回 洗 浄 してから、たくさんの野菜を包丁で大きさがそろよう  
て き 手で切っていきます。きゅうしょくしつ するもの にもん いた もの つく かま かいてんがま む  
給食室には汁物や煮物、炒め物を作る大きな釜（回転釜）や蒸  
したり焼いたりできるスチームコンベクションオーブンがあります。



はくい  
白衣・マスク・  
ぼうし  
帽子をしてい  
ます。

にく しる  
カレーや肉じゃが、みそ汁を  
つく  
作ることができる回転釜。ハ  
ンドルをまわ かま せんご  
を回すと釜を前後に  
うご  
動かすことができます。

おお  
大きなへら（スパテラ）を  
つか  
使って、かき混ぜます。



## りったいすいはんき 立体炊飯器

だい だん または だんがさ  
1台が2段または3段重ねに  
なっています。1釜で最大7  
キロの米を炊くことができ  
ます。1釜で約80人分になり  
ます。



## スチームコンベクションオーブン

オーブンの一種で、おんぷう すいじょうき  
温風と水蒸気を持ちいて、おち や  
主に焼いたり、む  
蒸したりすることができます。その他、「煮る」「炒める」「炊く」といった調理をすることができる器具です。