

あんぜん おい かつしか きゅうしよく 安全で美味しい葛飾の給食

てづく ちゅうしん きゅうしよく しょうかい 手作り中心の給食の紹介

きゅうしよく てづく きほん
～給食では「手作り」が基本!～



おい どだい 美味しさの土台

おお しょくざい てぎ 多くの食材を手切りで!

きゅうしよく しょくざい
給食では、たくさんの食材を
てさぎょう き
手作業で切っています。



きかい てさぎょう
機械ではなく、手作業にすることで、
よいことがたくさんあります!

- ① しょくざい いへん いぶつ き つ
食材の異変や異物に気が付ける。
- ② しょくざい かたち あ き
食材の形に合わせて切ることができ、
はいきりょう へ
廃棄量を減らせる。
- ③ こども ようす おお かんが
子供たちの様子で大きさを考えられる。

だしやスープをとっています!

きゅうしよく わしょくこんだて つか
給食では、和食献立に使う「だし」をかつお
ぶし からとっています。同じように、中華風や洋風
こんだて つか とり
献立に使う「スープ」も鶏ガラからとっていま
す。市販のものに比べて塩分の少ない料理を
つく でき
作ることができます。

てづく
手作りのだしやスープは、
けんこう きゅうしよく
健康でおいしい給食を
つく どだい
作る土台になります!



てづく こんなメニューも手作り!

ちょうり 調理パン

こうじょう とど
パン工場から届いたパンを
つか つく
使い、作ります。

- ① ソースをつく
作ります。
- ② パンにぬり、チーズをのせて
いきます。
- ③ オーブンで焼いて、
できあがり!



ちょうり ようす
調理している様子

はるま 春巻き

- ① ぐざい いた つく
具材を炒めて作ります。
- ② はるま かわ ぶん
春巻きの皮に一人分の
ぐざい
具材をのせていき、
つつ
包みます。
- ③ つつ あぶら あ
包んだものを油で揚げて、
できあがり!



ちょうり ようす
調理している様子

ケーキ

- ① ぐざい ま あ
具材を混ぜ合わせます。
- ② ふるった小麦粉・ベーキング
こむぎこ
パウダーを入れて、生地を
つく きし
作ります。
- ③ きし なが こ
生地をカップに流し込み、
や
オーブンで焼き、
できあがり!



ちょうり ようす
調理している様子