



学校で調理するおいしい給食



市内全小中学校に給食室があり、そこで調理された給食を提供する自校調理方式です。

門真みらい小学校・栄養教諭

府内の中学校で自校調理方式は少なく、北河内7市では門真市が唯一です。



脇田小学校・栄養教諭

カット野菜や冷凍肉などは使用せず、できるだけ国産で添加物の少ない食材を使用しています。



上野口小学校・栄養教諭

昆布や削り節などで出汁から取ります。カレーやふりかけ、ゼリーなどもすべて手作りです。



第五中学校・栄養教諭



給食調理員さんの1日

普段、目にすることの少ない給食室に潜入！給食がどのように作られているのかをお伝えします。



午前8時30分

手洗い・消毒を済ませて朝の会議。メニューや調理手順・時間を確認します。



午前8時40分

調理開始。大量の食材をカットします。パンなどの納入品は1つずつ検品します。



午前10時30分

昼食の時間に合わせて仕上げの調理。揚げ物の中心温度を測定したら完成！



午後0時30分

児童生徒が給食を取りに来ます。全クラスの給食を配り終わったら一休み



午後1時

食器や調理器具を洗浄。食器は1枚ずつ手洗います。



食事の大切さを知り、良い食べ方を学ぶ



食事の重要性や楽しさを伝えています

食を通してつながる人への感謝の気持ちを育む



児童生徒の御礼の手紙

マナーを守り、助け合って楽しく食べる



いただきます！

食べ物を通じて社会の仕組みを学ぶ



みんなで協力して給食を運ぶ

自然が育む命の恵みに感謝する



調理員へ感謝を伝える

成長にふさわしい栄養量で健康づくり



食材は原料や産地、味や香りなどを確認して選んでいます

国や各地域に伝わる食文化を理解する



門真産れんこんを使用した給食

