

## 『給食ができるまで』



西学校給食センターでは約3,000人分（小学校4校、中学校2校）の給食を作っています。

20人の調理員が力を合わせて作っています。

給食には、たくさんの材料を使います。  
野菜は、皮をむいたり、汚れが落ちるまで、何回も水で洗います。  
その後、手や機械で、食べやすい大きさに切ります。



材料の準備ができたらおいしく調理していきます。  
大きな鍋を使って作っていきます。

ひとつのなべで、1000人分くらいのおかずができます。



味と温度を確認したら、クラスごとに分けていきます。

学校へは給食センターのトラックに乗せて運びます。



おいしい給食を作るので、たくさん食べて、元気なからだになってほしいな。  
からっぽの食缶が戻ってくると、すごくうれしいよ！