

こんだてメモ

平成26年11月

福生市学校給食センター

学校給食に関わる人々

11月23日は勤労感謝の日です。給食に関わる人々のことを知り、毎日の給食を、感謝の気持ちを持って食べましょう。

〈栄養教諭・栄養士〉

〈事務〉



こんだてを
考えたり、



そのほか、食料の
発注や衛生管理など
を行います。



給食センターのことに
ついてや給食に関わる
事務をする人たちです。
(事務とは役所などで
書類を作ったりする仕事です。)

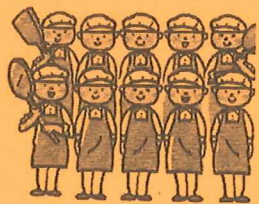
〈調理員〉

給食を作ったり、

学校に運んだり、

食器、食缶を洗
います。

〈西記膳員〉



〈生産者〉 給食に使う食料を生産する人々のことです。

学校に届いた給食や、
パン、牛乳などを準備
します。



魚師さん



米農家さん



畜産農家さん



野菜農家さん



酪農家さん

〈流通業者〉 生産者が生産した食べ物を加工したり、売ったり、運んだりします。



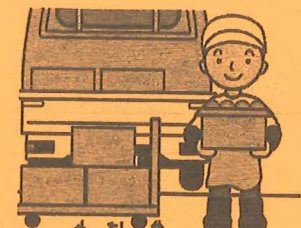
魚屋さん



肉屋さん



牛乳屋さん



パン屋さん



パン屋さん

〈各学校の給食担当の先生〉
1ヶ月に1度、給食センターに集まって、給食に関する
いろいろなことを話し合います。



みなさんの給食の様子や毎日の給食の感想などを
報告してもらっています。

新米の季節です。日本の行事の米料理

約3000年もの長きにわたって、日本人はお米と深く関わり、季節や行事に合わせて、様々な米料理を食べてきました。日本の伝統文化とお米の関わりを見つめ直しましょう。

- 3月3日 桃の節句 「ちらしずし」
- 3月20日 ごろ春の彼岸 「もち米を丸め、あんこやきなこを周りにつける。」
- 5月5日 端午の節句 「ちまき」
- 9月23日 ごろ秋の彼岸 「ぼたもち」「おぼき」
- 9月9日 重陽の節句 「栗ごはん」
- 11月23日 新嘗祭 「新米ごはん」
- 5月3日 (初夏) 「深川めし」



酢飯の上に具を
散らして作る寿司。



もち米を丸め、あんこや
きなこを周りにつける。

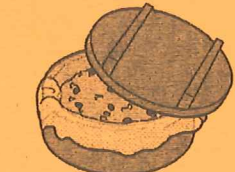


もち米をササの葉
で巻き蒸したもの。



あさりのすまし汁を
はんにかけたもの。
たきこいもあさり。

- お祭り、お祝いごとなど 「赤飯」
- 9月9日 重陽の節句 「栗ごはん」
- 11月23日 新嘗祭 「新米ごはん」
- 1月7日 春の七草 「七草がゆ」



もち米にさばや小豆、
などを混ぜ、蒸した
もの。



田火田の収穫を
祝うために食べ
られる。



天皇がその年の収穫
に感謝し、宮中で行う
祭の際に、新米を
食す。



その年の
無病息災を願って
食べる。お正月で
弱った胃を休める
ためとも言われる。