



とよた きゅうしょく ニュース

2024 9月号

ごはんができるまで

みなさんが給食で食べているごはんは、工場で炊いています。キングパン協業組合で、「ごはん」が炊き上がるまでの様子を取材しました。

手順 1



ごはんがふっくら炊けるよう、
水をひたします。

手順 2



水を吸った米を釜に入れます。

手順 3



米に混ざっている石やごみなどが
入っていないかをしっかり
チェックします。

手順 4



釜は、大きな炊飯器の中を移動
しながら加熱され、ごはんが
炊き上がります。

～みなさんへ～



▲キングパン協業組合 蔵元 さん

一つの釜で、約70食分
のご飯を炊くことが
できます！

1日に約3～4万食
(4市町分)
届けています！



みなさんの学校へ
届けます。

約50分かけて
炊いていきます！

手順 6



金属探知機の中をくぐり、
金属などが入っていないか
最終チェックをします。

手順 5



炊き上がったごはんを、
クラスの人数に合わせて
計量しています。

日本の米の未来を救え！

青木小学校の5年生が、総合的な学習の時間に、減っている米の消費量を増やすためにできることを調べ、校内や保護者に向けて発表をしました。多くの人が米の魅力を知り、米を軸にした食習慣を身につけるための取組を考え、その後担任・栄養教諭と一緒に学習を深めました。

調べ学習と発表

全校アンケートを行い、米をたくさん食べられる
味や献立の組み合わせを分析しメニューを
考案しました。

食に関する指導

考案したメニューに栄養教諭からアドバイスを受け、
よりよい給食の献立になるように工夫しました。



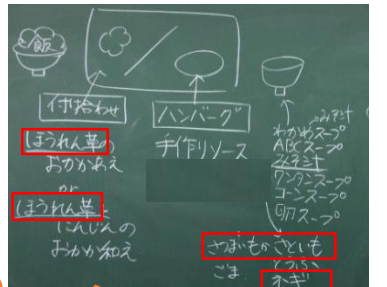
米を使ったこだわりの
スイーツを紹介したいね。



まずは、給食を残さず食べて
米のすばらしさを感じてください。



給食は、おいしさだけではなく、栄養のバランスや
彩りを工夫していることがわかったよ。



秋や冬が旬の食材を足したよ。

新任栄養教諭の紹介

「みんなが感謝と笑顔いっぱいになれるように！」

そのような想いで給食を考え、作っています。南部給食センターは、私が子どもの頃に食べていた給食を作っていた場所です。変わらぬ味が受け継がれ、提供されている給食を食べると豊田市への誇りと愛着を感じます。

これからも豊田市の子どもたちが自分の住む地域をもっと
大好きになれるように給食を届けていきます。

クイズ

記事を読んだら、下の
たべまるをタップして
答えてみよう。



わかそのちゅうがっこう
若園中学校
南部給食センター
田中 愛 先生



▲ 中学2年生
家庭科の様子