

はんなんしりつかっこうきゅうしょく  
阪南市立学校給食センターに ようこそ！  
みんなが食べている給食が  
どうやってできているか 紹介します！  
れいわ ねん がつ あたら  
令和7年2月に 新しくなりました！

阪南市立学校給食センター

# けんしゅうしつ 検収室

のうひん 納品された食材の量、品温、賞味期限、鮮度などをチェックします。



ちゅうもん 注文した食材の数を確認したい、  
みんなが安全な給食を食べられる  
ように 適切な温度で納品されて  
いるか、チェックしています！



# ちょうりしつ 調理室①

き 切る、や 焼く、に 煮る、あ 揚げるなどの メインの調理作業ちょうりさぎょう おこなを行います。

スライサーという機械きかいで  
野菜やさいを切きっているところです！



みんな、しあわ「幸せしにんじん」を知しっているかな？  
ハートや星ほし、クマなど、いろんかたちな形がある  
みたい！ 遭遇率そうぐうりつは約1やくパーセント？！



## ちょうりしつ 調理室②

かま しょくざい に こ  
釜で食材を煮込んでいるところ  
です！

「スパテラ」という器具を使っ  
て、丁寧にまぜています。



ちょうりしつ  
調理室には350ℓ入  
る釜が7つあり、1つ  
の釜で約800人分の  
調理ができます！

## あ ものしつ 和え物室

あ もの つめ  
和え物やサラダなど 冷たいおかずを

ちょうり へ や  
調理する部屋



## スチームコンベクションオーブン



や お  
焼いたい蒸したいすることができるオーブンで、  
さかな や もの  
魚やハンバーグなどの焼き物は、ふっくらしっとい  
に仕上がります！

# はいそう 配送

はいかんご かくしょうちゅうがっこう  
配缶後、各小中学校ごとのコンテナに  
しょっかん い  
食缶を入れていきます！



コンテナを慎重に  
トラックへ  
つみこみます！



ごぜん じ  
午前11時！

つみこみが終わったら みんなの

がっこう しゅっぱつ  
学校へ出発！

おいしい給食 いってらっしゃい～！

はいそう きゅうしょく ちょうり  
配送トラックは 給食を調理していた

ちょうりいん うんてん  
調理員さんが 運転しています！



# せんじょうしつ 洗 浄 室

かくしょうちゅうがっこう かいしゅう しょっき しょっかん せんじょう  
各小中学校から回収された食器や食缶、コンテナを洗浄します。



ごごじ  
午後2時！  
みんなが食べた給食の食缶や食器を  
あらい  
洗います！  
その数なんと約10500枚！  
すごい数です。

さいご  
最後に・・・

はんなんしりつがっこうきゅうしょく  
阪南市立学校給食センターは、せいちょうき  
せいちょうき  
じどう  
成長期にある児童・

せいと しんしん けんぜん へつたつおよ しょくせいかつ たい ただ  
生徒の心身の健全な発達及び食生活に対する正しい

りかい のぞ しょくじゅうかん やしな めざ あんぜん  
理解と望ましい食習慣を養うことを目指し、安全で

あんしん きゅうしょく ていきょう ひびと く  
安心なおいしい給食を提供できるように日々取り組ん

でいます。

