

# 家庭教育学級(給食のできるまで)

1月18日(水)、今年度最後の家庭教育学級が開かれました。今回は、栄養教諭の先生を迎えて、瑞穂市の給食ができるまでを説明していただきました。

最初に献立を考えます。献立は、約半年前から計画するそうです。朝早くに食材が運ばれてきて、それを冷たい水で洗います。機械でカットして、調理します。完成したら、食缶に分け、各学校へ運びます。

給食が終わると、各学校から食缶を集めて、残菜を取り出し、洗浄機で食缶を洗います。もったいないですが、残菜は燃やされるそうです。

最後に、子どもたちに人気のカレーライスとスパゲティのミートソースのレシピを特別に教えていただきました。

