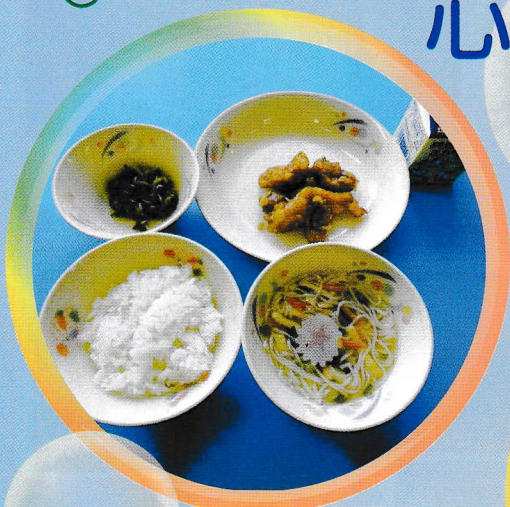


第31回

食育フェア

尼崎市学校給食展

心と体を育てる学校給食



令和6年

1/27 土
28 日

10:00~20:00

場所 あまがさきキューズモール3階
レンガのひろば
尼崎市潮江1丁目3番1号

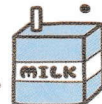


◎パネル展示

学校給食の紹介
学校給食の移り変わり
中学校献立コンクール など

◎映像 (大型スクリーン)

小学校、中学校の給食献立
学校給食センターをのぞいてみよう
美味しい尼崎の給食ができるまで*



*の動画はこちら
からどうぞ

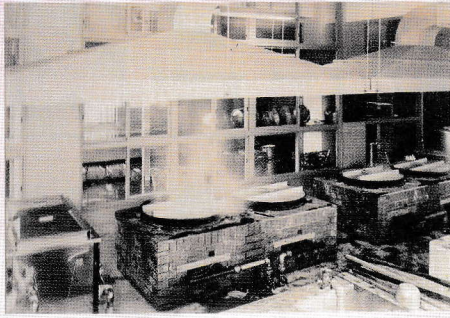


主催：尼崎市教育委員会
主管：尼崎市栄養教諭・学校栄養職員研究会
【問い合わせ先】尼崎市教育委員会学校給食課
06(4950)5675

給食室をのぞいてみよう！～過去から現代へ～

昭和40年頃(小学校)

調理機器は大きな釜だけで、煮物や炒め物・揚げ物などいろいろな料理を作っていました。



現在(小学校)

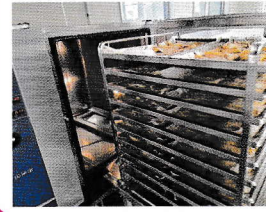
釜での調理以外に、焼き物や蒸し物ができるオーブン、ゆでた野菜などを素早く冷ます真空冷却機が導入されました。

また、外部に委託していた炊飯を給食室で行うことにより、炊きたてのご飯が食べられるようになりました。混ぜご飯や炊き込みご飯の種類も増えています。

立体炊飯器



スチームコンベクションオーブン



真空冷却機



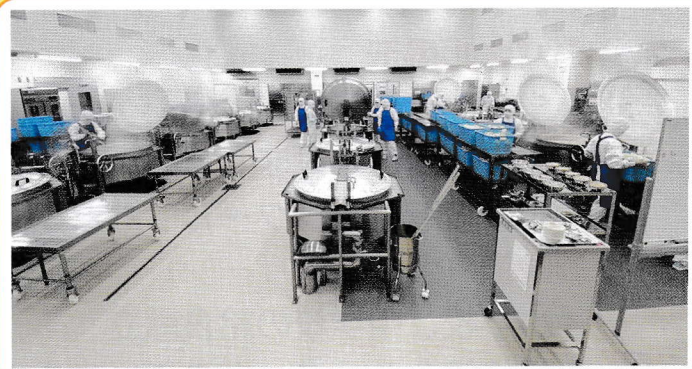
回転釜



学校給食センター(中学校)

尼崎市内の全17中学校の給食を1つの給食センターで作っています。連続炊飯機や連続フライヤーなど大規模な機械がたくさんあります。

出来上がった給食は、保温食缶に入れて温かいものは温かく、冷たいものは冷たく保ちながら、トラックで各中学校へ運ばれます。



連続炊飯機



連続フライヤー



今も昔もかわっていないのは、給食で子どもたちを笑顔にしたい！という思いです。

給食を食べるみんなの笑顔を思い浮かべながら、尼っ子の健やかな成長を願って毎日の給食を作っています。