



令和7年9月30日
柏市立柏第六小学校

給食だより 特別号

柏市の給食はクックパッドで紹介しています。
たくさんの献立が掲載されて
いますので是非ご覧ください。



毎日おいしい！給食室のひみつを公開☆



この回転釜を二つ使って焼きそばを作っています。



この写真の量の6倍！が全校分の蒸しパンの量です。

六小では、調理スタッフ8名で約580食の給食を調理しています。朝6時過ぎに出勤し、食材の納品や下処理を行います。調理作業は、美味しく作ることはもちろん、異物がないか、温度管理がきちんとされているかなどを確認しています。11時頃には栄養士が味のチェックをし、食缶に配缶をして各クラスの配膳ワゴンに用意します。毎日同じ時間に出来上がるよう調理をすることはとても大変なことなので、調理員さんに感謝して給食を食べもらえると嬉しいです。

写真は、9月26日(金)の給食(上海やきそば・チーズ入り蒸しパン)を作っている様子です。汁物や煮物は、回転釜という大きな鍋で一度に作りますが、麺類やピラフなどの混ぜご飯は二つの回転釜を使って作っています。とっても大きく、たくさんの中身が入っていますね。



今年の「中秋の名月」は、9月ではなく、10月6日です。太陰太陽暦という昔の暦での8月15日が、本来の「中秋の名月」にあたるため、違う暦が使われている現在では、毎年日付がかわります。

月をめぐる習慣は、平安時代に中国から伝わりました。地図によっては、この時期にとれるさといもを供えることから、「芋名月」とも呼ばれているそうです。

秋の味覚 さつまいも



さつまいもは、メキシコを中心とする熱帯アメリカが原産で、江戸時代に中国から日本に伝わりました。さつまいもに含まれる食物繊維やオリゴ糖、ヤラピンという成分は、腸のぜん動運動をスムーズにしてくれます。

10/23(木)は、旬のさつまいもを使った手作りのスイートポテトを提供します。お楽しみに！