

4月給食だより



令和7年度

湯沢市学校給食センター



湯沢市では、市内の小・中・支援学校 13 校分の学校給食を、湯沢市学校給食センターで調理し、配送しています。今回は、普段見られない給食づくりの様子をほんの一部ですが、紹介します！

湯沢市学校給食センター

平成 29 年（2017 年）開設
1 日約 2500 食を作っています。
職員数 49 名（R7.4.1 現在）



令和5年4月から、調理・配送をハーベストネクスト株式会社に委託しています。



野菜の洗浄

三槽シンク



三槽シンクを使って3回洗います。キャベツやほうれん草などは一枚一枚はがして洗っています！

虫はいないかな？
汚れはとれたかな？

材料を切る



←量が多い野菜は、機械を使って切ります。

じゃがいもを切っているところです。→



調理作業

焼いたり、蒸したり→
します。

オーブン



揚げ物機



あえ物作り

大きな釜で汁物やカレー、焼きそばなどを作っています！



盛り付け



異物がないか表裏をよ〜く確認しています。



汁物の盛り付け→
1杯で約 10 人分を盛ることができます。



←あえ物の盛り付け
クラスごとに分量をはかっています。

配 送



できたての給食を積み込んで
みなさんの学校へ出発！！