

# 「5人で250人分！」～1年食育授業～

○9月9日



1年生が食育で「給食のできるまで」を学習しました。  
教えてくれたのは栄養教諭の山下先生。

給食室では

朝の会の時間に食材が届き

材料を洗って、皮をむき

メニューに合わせて

切ったり、炒めたり

味付けをして完成。

そのあと

クラスごとに分け、運んでくれます。



食材が届いてから各教室へ運ぶまで

3時間半程度。

250人分の調理は

たった5人の調理員さんが行っています。



知らされるたびに驚きの声

実際に使っている道具も

見せてもらいました。

大きな

しゃもじのような  
スパテラ



ボウルがわりのたらい

巨大なざる

どれも

家で見ると調理器具とは大きさが違って

子どもたちは目をまるくしていました。

最後に 毎日 給食を作っている

調理員さんへの感謝を確認して終わりました。

