

# 親子で給食の秘密をさぐれ

# 給食センター探検隊



令和7年7月22日に三田市ゆりのき台給食センターにて「給食センター探検隊」開催し、25組の親子(53名)が参加しました。なかなか見ることのできない給食センターの中に入り、給食用の大きな調理の機械を間近で見て、体験をしながら、おいしい給食作りのひみつをさぐる探検をしました。



～給食センター探検の様子をご紹介します～

## 入室～下処理

【3槽シンク】の体験をしました。野菜の汚れをしっかりと落とすため、3回洗いをします。



【スライサー】でたくさんの食材をカットします。1台のスライサーで、いろいろな形の切り方ができます。



【皮むき器】は内側のザラザラした面で野菜が回転し、皮がむけます。



初めて見る機械がたくさんあるよ



## 調理室

【レボル釜】大きな調理釜で大量におかずを調理します。ヘラも大きく、混ぜるには力がいらいます。



おかずを10人分いられる大きな杓で、クラス分ごとに分ける作業の体験をしました。

【揚げ物機・焼き物機】約6mの機械の中を、揚げたり焼いたり、調理しながら通ります。



一度にたくさん作れるね

揚げ物機



焼き物機



## 配送

給食や食器が入っているコンテナを押してみたり、学校園に給食を運ぶ配送トラックの中を覗いてみました。



重たい!!

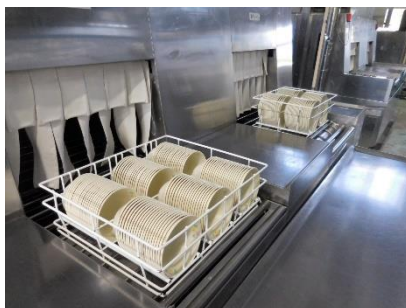


配送トラックの中は広いね



## 食器洗浄

給食センターには、たくさんの食器が返ってきます。大きな機械で全部きれいに洗って、乾燥消毒します。“給食がたくさん残って返ってくると…どうなるのかな?”



コンテナ用の洗浄機



学校給食の作り方や、三田の野菜についてのお話も聞きました。



三田野菜もたくさん使われているんだね



そのほか…  
部屋全体が冷蔵になっている【冷蔵室】に入る体験をしました



すごく広いけど、さむ～い



三田夏野菜カレー

まごわやさしい

三田市学校給食

元気になるサラダ

### 三田市給食センター探検隊 修了認定証

三田 太郎 さま  
あなたも給食センター探検を満了し、学校給食のひみつを見つけたと認めます。  
交付日：令和7年7月22日

子ども探検隊員は探検修了証がもらえたよ

ふだん見ることのできない給食センターの中の様子に、ワクワク!どきどき!しながら探検。いつも学校で食べている給食が、どんな風に作られているのかを教えてくださいました。給食の秘密は、いくつ見つけれられたかな?

