

そうせランチタイムス

平成26年10月号
匝瑳市学校給食センター

朝夕涼しくなり、秋らしさを感じられるようになりました。運動に勉強に元気に取り組むのによい季節です。ただし季節の変わり目で体調をくずしやすい時期です。十分な睡眠、バランスのよい食事を心がけ、体調を整えましょう。
今月も先月に引き続き調理室の様子をお伝えします。

①肉魚下処理室(にくさかなしたしよりしつ) 肉・魚・卵などメインのおかずを作る



肉こね機

肉こね機を使って、ハンバーグや肉団子などの材料をこねます。人の手で行うととても大変な作業ですが、この機械のおかげで一度にたくさんの量をこねることができるようになりました。



肉こね機でこねた肉を計量して丸め、周りにもち米を付けて「肉団子もち米蒸し」を作ります。他の食品を汚染させないよう、肉魚卵などは全てこの部屋で加工して食材のみを調理室へ受け渡します。



「ウイナーエッグ」を作っています。カップに卵を入れる前にお椀に卵を割って、卵に異常がないか、卵の殻が入っていないか1個ずつ確認してから、カップの中に入れます。多いときで一日2100個作ります。

②炊飯室(すいはんしつ) ご飯を炊く



洗米された米と水が自動で計量され、炊飯釜に入ります。1釜で小学生約100人分(中学生約70人分)のご飯が炊けます。



炊飯が始まります。機械の中に炊飯釜が自動で流れていき、炊飯・蒸らし工程を約1時間でおこないます。



クラスの食缶へ人数分計量していきます。学校からはご飯が以前よりおいしくなったという声をたくさんいただいています。



炊きあがったご飯は、機械によってかくはん機の中へ。給食に使用している米は全て匝瑳市産の美味しいお米です。

～給食センターから～

教育委員会や給食センターに「子どもたちが給食の味が変わった。おいしくなくなったといっている。」という心配の電話があり、各学校の給食担当の先生方からも直接ご意見を伺いました。

給食センターでは、食材はもちろん、調理方法など新給食センターになってから大幅に変更したようなことはありません。しかし、子どもたちにとっては、これまで慣れ親しんだ味付けと違ったと感じ、違和感を覚えたりすることもあるかもしれません。

給食センターでは、これからも可能な限り地場産物を使用し、安全安心でおいしい給食の提供に努めてまいりますので、何かお気づきの点がございましたら、直接給食センターまでご連絡ください。