

そうせランチタイムス

平成28年11月号
 匝瑛市学校給食センター

探検！発見！

給食センター



11月号

①給食センター外観



今日は、いつも食べてる給食を作っている給食センターにやって来たよ！
 ここでは1日に3000食以上つくってるんだって！！
 着替えと手洗いをして探検にレッツゴー！！

②調理場に入る前に



この小さな部屋では強い風が吹いているよ！
 服のほこりなどを吹き飛ばすことができるんだ！
ブオーー！！

③調理場



いろんな作業をしている人がいるなあ。あれはなんだろう？④へ

④切る



すごい！！どんどん野菜が切られていく！！

これは『スライサー』という機械です。短い時間で大量に切ることができます！

写真の野菜はサラダになるんだって！よ～し追跡だ！

⑤加熱する



うわあ！大きな釜！

切った野菜をゆでているのよ。
 釜の大きさはヒミツ♥
 (直径120センチ)

⑥秘密兵器！？『真空冷却機』



真空冷却機を使うとあっという間に冷やすことができるんだ！
 冷たいサラダが食べられるのは、これのおかげだったんだね！

⑦混ぜる



冷やした野菜と調味料を混ぜる。材料がいっぱいですごく大変そうだ。

今日は、東総まんきつ給食の『海と大地の玉手箱』というサラダを作っています。みんな食べてくれるかな？

そっか！今日(11月15日)は東総まんきつ給食の日だったね！
 えっ！？知らないって？だったら右側のページを見ればわかるよ！

給食センターでは、皆さんの見学や試食をお待ちしています。一般の方の見学・試食も受け付けています。



給食ができるまでには、たくさんの人たちが一生懸命働いていたよ！

「毎日、給食をつくってくれて、ありがとう」



東総まんきつ給食



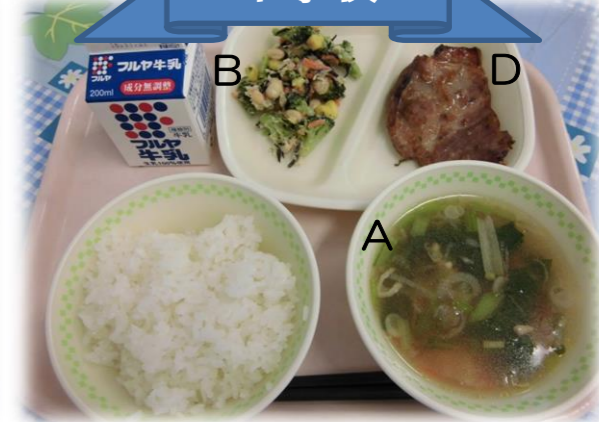
1万3000人が
 同じ給食を食べる！

今回で4回目となる『東総まんきつ給食』が11月15日に行われました。東総まんきつ給食では匝瑛市、旭市、銚子市の小中学校で同じ献立が実施されました。今年も、3市の小学校5、6年生と中学生を対象に実施した『第1回和食給食レシピコンテスト』で大賞に選ばれた献立が提供されました。

小学校・幼稚園



中学校



A【東総まんきつほっこり汁】

たくさんの旬の地場産物や、匝瑛市内で作られた棒もち(性学もち)も入った一杯で東総をまんきつできる汁です。

B【海と大地の玉手箱】

ひじき(海)と、ブロッコリー、ささみ、大豆(大地)をスキムミルク入りのドレッシングで和えました。

C【旭市の野菜たっぷりユーリントン(小・幼)】

油淋鶏(ユーリントン)ではなく、油淋豚！米粉をつけて揚げた豚に赤ピーマンなどの野菜が入ったたれをかけました。

D【豚肉のおしゃべり焼(中)】

匝瑛市内で生産されている「おしゃべりみそ」を使ったたれを豚肉につけて焼きました。

※豚肉のおしゃべり焼の作り方は広報そうさ12月号に掲載されます。

中学校主菜部門大賞

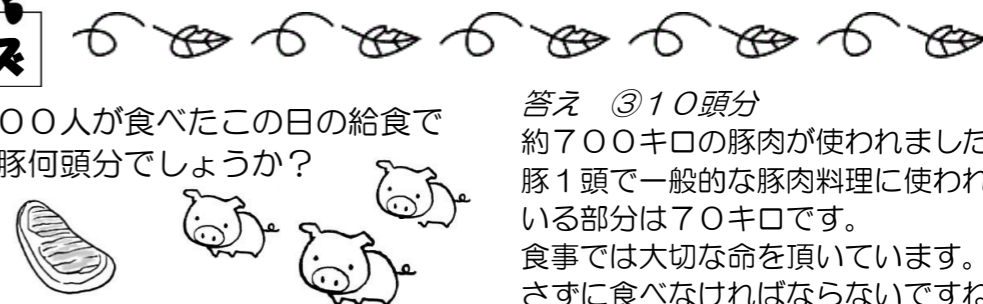


中学校主菜部門では野菜
 中学校2年の鶴ノ澤里彩さんの『おしゃべり焼』が大賞に選ばれました。



東総3市1万3000人が食べたこの日の給食で使用された豚肉は豚何頭分でしょうか？

- ① 1頭
- ② 5頭
- ③ 10頭



答え ③10頭分
 約700キロの豚肉が使われました。豚1頭で一般的な豚肉料理に使われている部分は70キロです。食事では大切な命を頂いています。残さずに食べなければなりません。