



「自学・友愛・自律」

令和4年10月26日

第13号

鶴中だより



食欲の秋！！

10月も中旬を過ぎ、朝晩の肌寒さからも秋らしさを感じるようになりました。そして、秋といえばいろんな美味しいものが食べ頃を迎えます。みなさんが毎日食べている給食にも、新米をはじめ旬の素材がたくさん使われています。今回は、安全で美味しく、栄養バランスの取れた給食がどのようにして作られているかを紹介します。

＜献立：コッペパン、牛乳、シェパーズパイ、ミニトマト、大麦のスープ＞



毎朝、その日に使う食材が届きます。

発注数量と間違いがないか計量して記録します。



スープに入れるキャベツはこのくらいの量です。

野菜は傷みがないか切って中まで確認します。



ミニトマトは一つずつ入タを取ってから洗います。



たくさんの人参も1本1本ピーラーで皮をききます。



野菜は流水で3回洗います。

【この学校だよりは鶴来中学校ホームページでもご覧いただけます】

大きな鍋でミートソースを作り、作業台にカップを並べて、一つずつカップに詰めます。



ミートソースの上に、マッシュポテトとチーズ、パン粉も乗せていきます。この数でだいたい160個位並べています。これを2回繰り返して、鶴来中学校320人のシエパースパイを作ります。

スープが出来上がったら量を計りながら食缶に入れます。

オーブンでこんがり焼いて出来あがり。各クラスの数に合わせてパットに入れます。



各クラスワゴン車にお箸、食器、お盆などをセットして各階にワゴン車を配置します。



このようにして、毎日美味しい給食を食べられるまでには、とてもたくさんの調理工程があります。美味しく、安全で、栄養バランスの良い給食を毎日作ってくださる給食調理員のみなさんに感謝の気持ちを抱きながら、今日も「いただきますーす！！」

【この学校だよりは鶴来中学校ホームページでもご覧いただけます】