

三小タイムズ

令和2年7月27日発行 校長 辻 久恵

給食室の様子

【茄子の調理】



麻婆茄子の主役は茄子です。水につけてあく抜きをして、本校では温度調節のできる揚げ物専用のお釜で1斗缶×3缶(約54ℓ)の油を使用します。180℃に温めた油の中に茄子を入れて、一気に表面に火を通すことで、水分の流出を防ぎ、風味よく色鮮やかに仕上げようとしています。



【炊飯】

7kgまで炊ける炊飯器7釜で620人分のご飯を炊いています。

【メロン】



加熱処理しないで生のまま食べる果物などは、細菌を洗い流す！細菌を付けない！ことが最も重要です。そのため生食するメロンは、流水で3回以上洗浄し、一つ一つ丁寧に種を取り除き、滅菌消毒したまな板、包丁でカットし、提供までの時間を冷蔵庫で保管しています。

子どもたちに安心しておいしい給食を提供できることを念頭におき、日々奮闘している給食室の様子をほんの一部ではありますが見ていただけたら幸いです。また、新型コロナウイルスに対する対策として食品取扱者の健康管理と衛生管理に十分留意し給食調理に取り組んでいます。(給食室一同)

栄養士が作成した給食一ロメモと給食の写真を毎日ホームページにアップしています。ご覧いただけましたら幸いです。