

三小タイムズ

第92号

令和2年9月28日発行 校長 辻 久恵

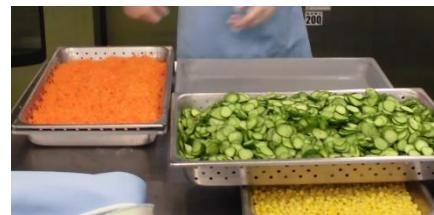
給食室探検 ~給食室の設備編1~

三小では、平成26年の改築時から、炊飯器、スチームコンベクション、真空冷却器（チラー）などの大量調理に適した設備が導入されました。今回は、毎日の給食作りで大活躍してくれている調理員の強い味方を紹介します！

●回転釜（200ℓ釜5基）
煮物、汁物、炒め物、揚げ物など様々な料理に活躍してくれています。皆さんのお家にあるお風呂より大きいかもしれませんね？一釜で三小の皆さん全員のお味噌汁が一杯分は作れる大きさです。



蒸し野菜（サラダ用）



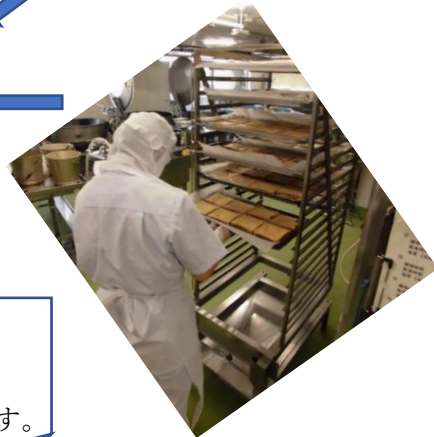
いかのみそ焼き



手作り枝豆チーズパン



↑●スチーム・コンベクション
焼き物、蒸し物、ケーキなど、ムラなくふっくらと大量に調理することができます。



きなこ豆乳トースト



←●炊飯器
一つのお釜で約100人分の白飯、炊き込みご飯を炊くことができます。



↑●真空冷却器（チラー）
主にスチーム・コンベクションで蒸した野菜を素早く冷却し、水を切るのに使用します。短時間で中心まで均一に冷却できることから食中毒防止になります。

※学校給食の野菜は、食中毒防止のために加熱調理することになっていて、今や学校給食で提供するサラダには必要不可欠な存在です。

三小では、栄養士・調理員7人で力を合わせて全校630人分の給食を作っています。