

# 給食だより

川南町学校給食  
共同調理場  
令和4年度2月

毎年、1月24日から30日の1週間は「給食感謝週間」です。川南町の給食は、小学校が昭和31年、中学校が昭和45年ごろ始まり、今ある調理場は平成13年にできたそうです。給食は、世代や住んでいた地域によって違いがあり、面白いですね。この機会に、親子間はもちろん、おじいちゃん、おばあちゃんとも、好きだったメニューや苦手だったメニュー、給食あるあるなどのエピソードを話してみると面白いかもしれません。

## 給食ができる までをご紹介します！

### 1月10日(火)のメニュー

- ★麦ごはん ★メンチカツ
- ★きゅうりのおかか和え
- ★つみれ汁 ★牛乳



### 川南町 学校給食共同調理場

【働いている人】 所長1人、会計1人、栄養士2人、調理員・運転手16人（合計20人）  
【食数】 約1400食



**8:00~9:00**

その日つかうしょくざいがとどきます。

※月요일がいはいは、やさいはまへの日のゆうがたにとどきます。

サラダにつかうやさいからじゅんにあらっていきます。

やさいはすべて3かいあらいます。

いづがないか見ながら、3回あらいます。

えのきたけは、ザルをつかってすくいます。

はくさいは、1まい1まいはっぱをはずしてあらいます。

あえもののきゅうりをゆでます。

冬はゆげがすくてよく見えません…

おんどをかくにしたら、ざるにあげて「れいきやくき」に入れてひやします。

③中まで火がとおっているかかくにんする人。

①カツを入れる人

②とちゅうでひっくりかえす人

さあこんどは「メンチカツ」です

9:30ごろ、ごはんをしゃっかんに入れていきます。

そのころ「べいはん室」では、おこめをたいています。

ここでも、むしやごみがなかチェックします

「フライヤー」からあげや魚などを油であげるきかい。レーンがながれて、ムラなくあげることができる。

④こすう表を見ながらしゃっかんにならべる人

9:30から1じかんかけて1400このメンチカツをあげました。

さいごはつみれじるです!

1じかんくらい「にぼし」を水につけてだしをとっておきました。

だいこん、にんじん、えのきたけ、つみれ…

火がとおりにくいものからじゅんに入れます。

しお、しょうゆであじをつけ、

こんだてをたてた「えいようし」があじみをして、できあがり!

おんどをはかって、90℃いじょうあるのをかくにんします。

11:10ごろ

きゅうりのおかかあえを作っていきます。

にんずう表を見ながらしゃっかんに入れます。

おんどをはかって、90℃いじょうあるのをかくにんします。

にんずう表を見ながらしゃっかんに入れていきます。