

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、やさいはまえ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。

えのきたけは、ザルをつかってすくいます。
いづつがないか見ながら、3回あらいます。

はくさいは、1まい1まいはっぱをはずしてあらいます。
はっぱのやさいは、むしに気をつけます。

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。
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。

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
「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。

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、むしやごみがなにかチェックします

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
にんずう表を見ながらしゃっかんに入れていきます。