




2月


給食だより

今月は、給食を作っている様子をご紹介します！


給食調理室の ひみつ

横手清陵学院中学校調理室では、毎日約290食の給食を作っています。朝には、かごいっぱい食材が届きます。



届いた野菜などの食材は、3回洗ってから使用します。洗いながら、食材についた泥やほこりを落としたり、食材の鮮度を確認したりしています。




使用する食材は大量のため、機械を使ってスピーディーに切ります。調理員さんがひとつずつ丁寧に、包丁で食材を切ることもあります。




大きな調理器具で調理しています。


汁物や炒め物を作る釜は、家庭のお風呂くらい大きさがあります！
かき混ぜるヘラは120cmくらいの長さです！



出来上がった料理は、しっかり加熱されているか、温度チェックをします。



料理が完成したら、食缶に配食します。このときも、異物が入っていないかなどの安全チェックを行います。安全チェックが終わったら、いよいよみなさんの元に給食を届けます！



毎日心を入れて、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいます！
これからも、おいしく、残さず、給食を楽しんで食べましょう。