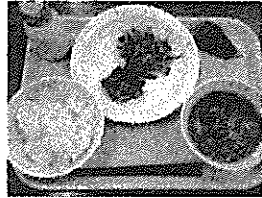


給食試食会



平成30年9月12日(水)
梅丘中学校給食試食会 鹿児島県

本日のメニュー

- ・ ごはん
- ・ かきたま汁
- ・ さばのみそ煮
- ・ 野菜のごま和え
- ・ 果物

ごはん

厳しい基準に合格した国産米を使用

かきたま汁

だしはたっぷりのかつお節でとっています

さばのみそ煮

ノルウェー産のさばを使用

野菜のごま和え

野菜はすべて国産の野菜を使用

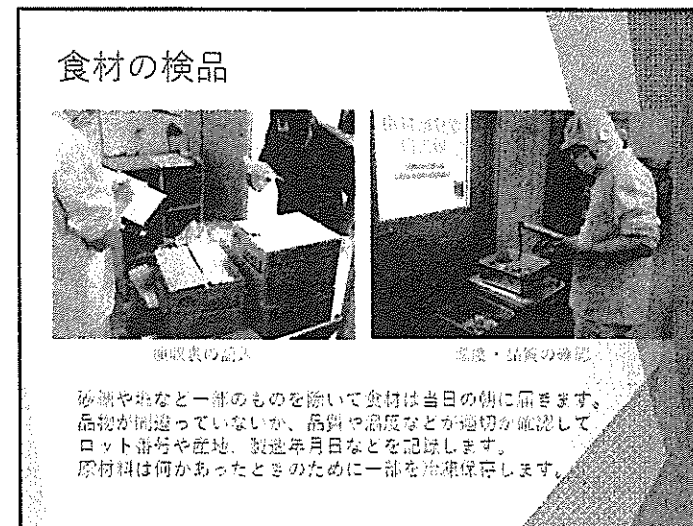
ごまは給食室で毎回法うたけ舂って使用しています

果物

果物はその日に合わせて完熟した果物を
取り寄せてもらっています

本日のテーマ

- ・ 梅丘中学校の給食が出来るまで
- ・ 人気メニューと献立の作り方



下処理

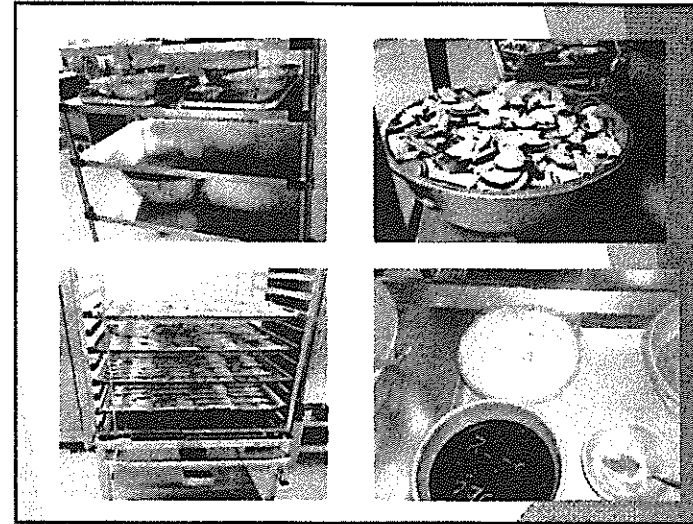
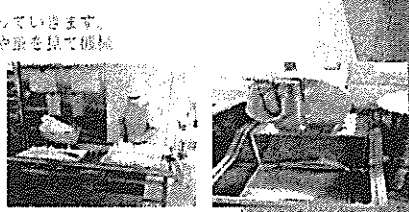
・ 洗浄

野菜はまや小さな虫などがついていないか確認しながら洗浄します。キャベツなどは丸ごと洗わずに葉をすべてはかして一枚ずつ洗います。



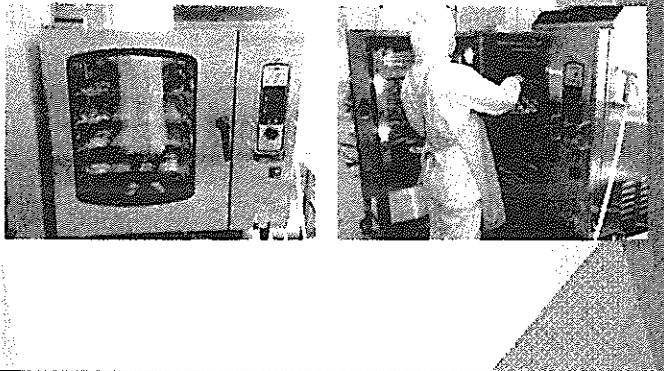
・ 食材を切る

野菜などを用途にあわせて切っていきます。逃子とまな板だけでなく物や手を傷て機械も使ってカットしています。

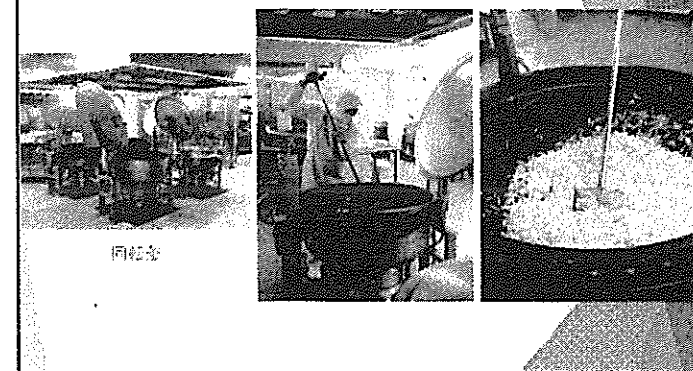


調理

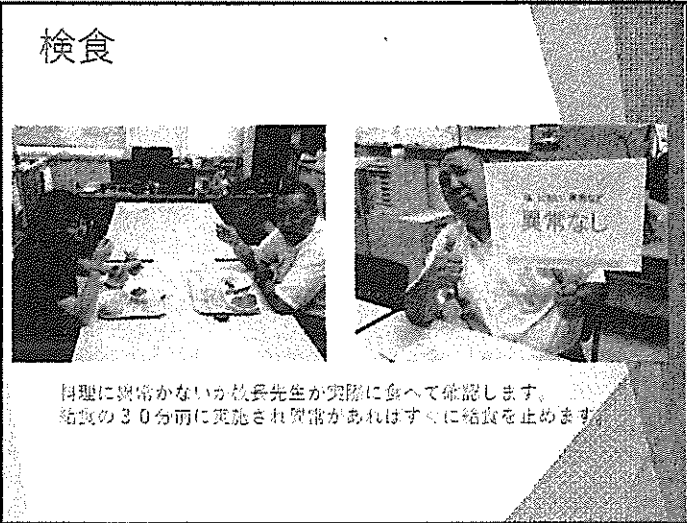
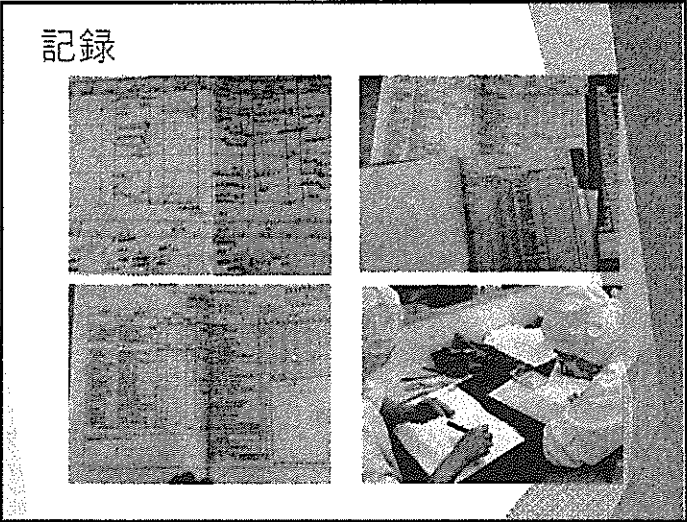
約400人分の料理を大きな回転釜やスチームコンバクションオーブンなどを使って調理していきます。

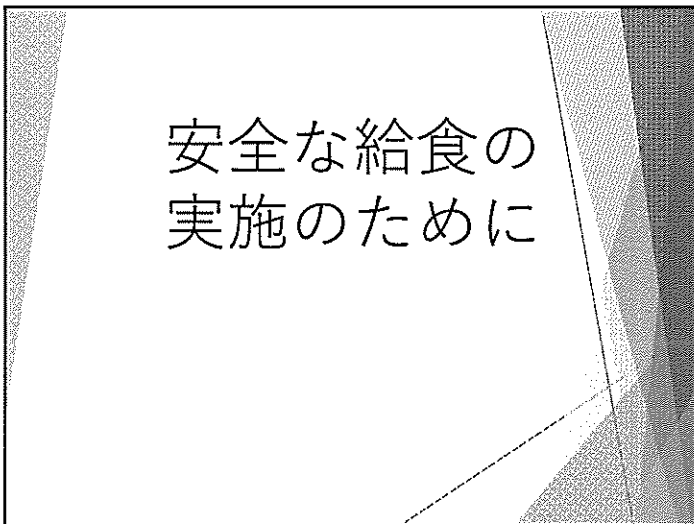
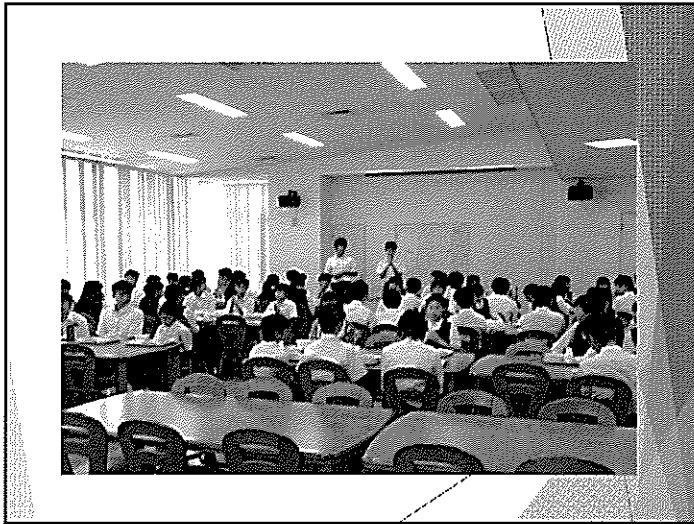


調理



回転釜

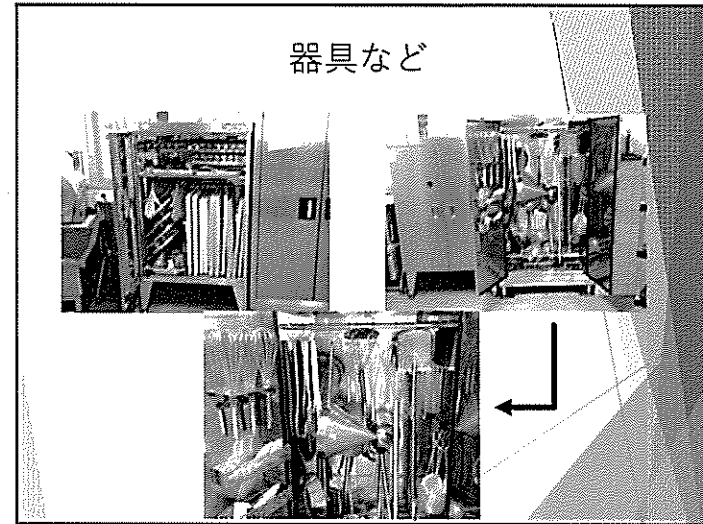




冷蔵庫



器具など



調味料の計量



洗浄

