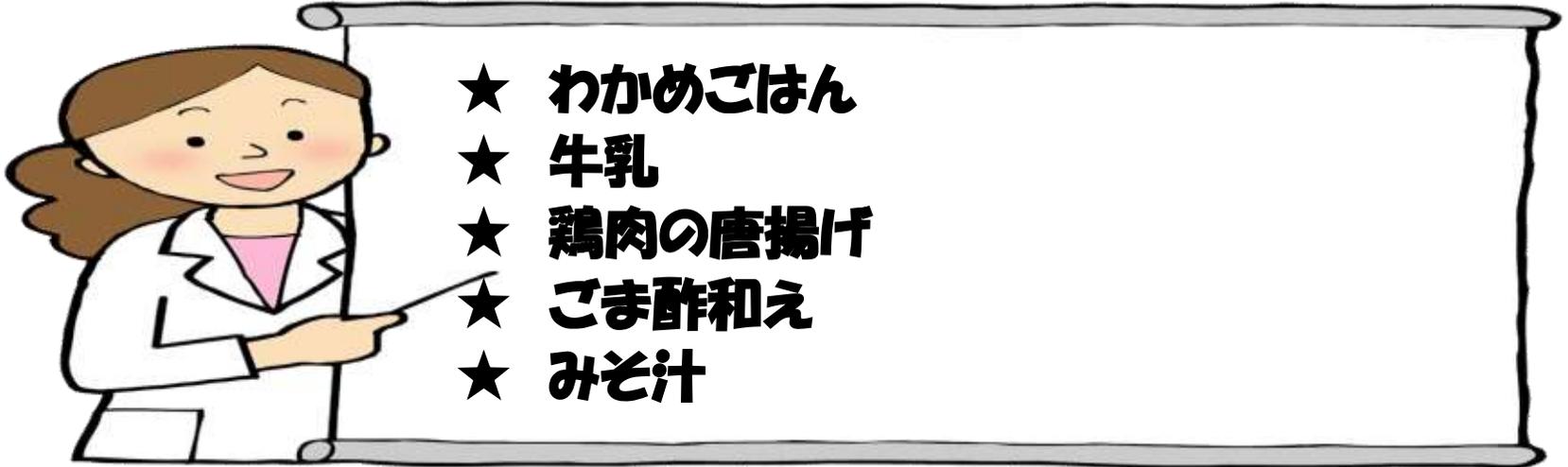


今日の給食

令和2年2月13日(木)



ゆでたばかりの野菜は、あつあつで湯気がでています。



「真空冷却機」は和え物に使用する茹でた野菜を、衛生的に冷やす機械です。和え物のある日は毎回使います。

じゃが芋などの皮をむく「ピーラー」という機械です。やすりで皮を削っていくイメージです。



豚ロース肉を一度に35枚揚げることの出来る揚げ物機(フライヤー)です。温度は自動で設定できます。



ふたつのなべ(釜)で3学年分(約650食)のスープや煮物を作っています。

今日のひとこと

給食は家庭の食事と違い、一度に約650食の食事を作る、大量調理です。そのため、様々な機器を使用して時間内に調理を終わらせる工夫をしています。ただ単に家庭の器具よりサイズが大きくなっているものもありますが、真空冷却機(しんくうれいきゃくき)のように家庭にはない機器も使用して、安全な給食を作っています。