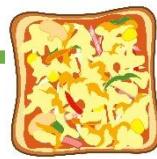


【10/2(木)の給食】

【献立】

ピザトースト 牛乳 ツナサラダ
チキンポトフ ビーンズカル



【ピザトースト】



ピーマンは、下処理室でヘタと種を取り、3回洗った後に、調理場でせん切りに切ります。**ピーマンは、苦みを抑えるため、纖維に沿って切っています。**ベーコン・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・ピーマンを炒め、ピザソースとケチャップで味付けをして、ソースを作り、85°C以上の温度を確認します。パンにソースとチーズをのせて、オーブンで焼きます。

【ツナサラダ】



にんじんの皮は、ピーラーを使って1本ずつ手作業でむいています。
ピザトースト・サラダ・ポトフ合わせて全部で12kg。皮むきだけで、20分かかりました。



ドレッシングは、レモン果汁・サラダ油・酢・しょうゆ・塩・こしょうを加熱して、作っています。

【チキンポトフ】



機械でむけなかつたじゃがいもの皮(全部で約110個)をむいているところです。1個ずつ手作業です。

にんじんを切っているところです。煮え方が変わらないように、そして、見た目を美しくするため、厚みや大きさを揃えて切っています。