給食センターだより

令和２年６月
大野学校給食センター

6月は「食育月間」です。

6月は国が定める「食育月間」です。自分の食習慣を見直すとともに，地域に伝わる食文化や，食を取り巻く現状に目を向け，よりよい食生活について考え，実践する機会にしていただければと思います。

大野学校給食センターでは，第2次廿日市市食育推進計画において設定されてる目標をふまえ，食育の取組や献立作成を行っています。6月の給食献立には大野地域で育てられた玉ねぎやにんじん，ねぎ，きゅうり，にんにくなどの野菜や，大野のアサリを取り入れています。地元のおいしい食材を通して，郷土愛や感謝の気持ちを育んでいけたらと考えています。

通常給食　再開

6月初めの給食は，新型コロナウイルス感染拡大防止のため，配膳時の感染リスクを回避する対策として，個包装の食べ物を提供する簡易給食（牛乳・パン・ヨーグルト等）となりました。

15日からは，通常給食になります。まだ，配膳時の感染リスクを考慮し，おかず2品の献立としていますが，状況をみながら，いつもの給食に戻していきたいと考えていますので，ご理解いただきますようよろしくお願いします。大野学校給食センターでも，給食が作れることをとても嬉しく思っています。愛情をこめて，あたたかい手作りの給食を作ります。おいしく食べてくださいね。

調理員さんより

★毎日たくさんの野菜やお肉に囲まれて，おいしくできるかなとワクワクしながら調理をしています。みなさんに喜んでもらえる安心・安全な給食をお届けできるように頑張ります。「おいしかったよ」のメッセージがとても励みになります。
また，いろいろな感想を聞かせてください！

★みんさんにおいしい給食を届けるためにみんなで力を合わせて頑張っています。食缶が空っぽになって返ってくるととても嬉しいです！

大人気献立「焼きそば」をおいしく作る工夫

小学校でも中学校でも大人気の献立「焼きそば」。実は，大量調理での焼きそば作りはとても大変なんです。野菜が多いからベチャっとしてしまう・・・。中華そばを入れると重くて混ざりにくい・・・。すべての料理の加熱温度を測って温度管理をしているけど，なかなか温度が上がらずソースがこげやすい・・・。

大野学校給食センターでは，これらの問題を解決するためにこんな工夫をしています。

ベチャっとならないために・・・

1釜で約800人分の焼きそばを作ります。野菜もたっぷりなので，水分がたくさん出てきます。その出すぎた水分をすくいとってベチャっとならないようにしています。でも水分をとりすぎると，麺が混ざらない！その加減がプロの技です。

ソースをこがさないために・・・

炒めた野菜に中華そばとソースを入れて混ぜ合わせると，温度が下がってしまい，なかなか温度が上がりません。そこで，釜で野菜を炒めて，中華そばはスチームコンベクションオーブンで焼いて別々に温度をとり，さっと炒め合わせることで，こがさないようにしています。

中華そばを手早く混ぜ合わせるために・・・

これは力仕事です。二人の調理員さんで力を合わせて混ぜ合わせます。
炒めすぎてクタッとならないように素早く仕上げます。