

## 試食会で出た質問について一部ご紹介します！



### Q. 無償化によって献立の内容は変わりますか？

A. これまで保護者の方に負担していただいた給食費を市が負担することによって無償化となります。食材費等の予算に変更はないので、無償化による献立内容に変更はありません。

### Q. 給食のレシピ等はないのですか？

A. 市ホームページ「人気レシピ集」に、リクエストしていただいたレシピを掲載しています。

### Q. 栄養士さんのお仕事について、給食のメニューは自宅等で試作したりしますか？

A. 新メニューや近年提供がなかったものは試作していますが、家庭料理と大量調理は水分の蒸発率等の違いから試作と同じようには作れないため、給食を実際に提供しながら何度も試行錯誤し調整しています。

### Q. 調理員のエプロンの色に種類がありますがなぜですか？

A. 色ごとに決まった作業をしています。例えば赤いエプロンは、加熱前の生肉などの汚染食品を扱う調理員が着用しています。その人が加熱後の食材に触れないように視覚的に区別できるようになっています。



### Q. 野菜はどのようにして切っていますか？

A. まずは調理員が包丁を使って手作業で切り、サイズを合わせてから機械で裁断しています。

### Q. 残菜はどのくらいあるのか、またそれは廃棄しているのか？

A. 残菜率（残菜量/提供量）は平均10%から、多い時で20%程度です。残菜の一部は家畜の肥料として提供していますが、それ以外は廃棄しています。

### Q. 学級閉鎖が起きた時、食材はどうしていますか？

A. できる限り納入業者へお願いして発注を止めたり、次の日に持ち越したりしていますが、肉等は持ち越しができないため、他の学校・学級に振り分けています。

### ★当日の給食の献立（ごはん、玉ねぎと油あげのみそ汁、豆腐ハンバーグのおろしかけ、ひじきの炒め煮）について★

#### Q. 食材・野菜の産地はどこですか？

A. ジャガイモ、玉ねぎは北海道産、小松菜は埼玉県川越市産、にんじん、だいこんは日高市産です。

#### Q. 豆腐ハンバーグの“大根おろしソース”が辛味がなく美味しいです。どのように調理していますか？

A. おろした大根をよく炒めて水分を飛ばし、砂糖を入れてから他の調味料を入れています。

#### Q. ハンバーグは手作りですか？

A. 本日は冷凍ハンバーグを納品しています。唐揚げのように手作りする日もあります。