

食育だより

日高市学校給食センター

令和 6 年 12 月号

給食づくりの裏側をのぞいてみよう！ Part2

前回に引き続き、給食センターの裏側を紹介していきます。今回は下処理編です。みんなが毎日楽しみにしている給食がどのように安全で美味しく作られているのか一緒に見ていきましょう。（配布の紙は、白黒のため写真が見にくいかもしれません。「日高市給食センター 食育だより」と検索してカラーの写真もぜひ見てみてください。）

8:15~



荷受けが終わったら、野菜の皮をむく、洗う、切るなどの下処理が始まります。どのように下処理されているのかな？

下処理

受け取った食材は、使う釜ごとにそれぞれ分けて、シンクなどがある下処理場に持っていきます。じゃがいもと長ねぎを例に下処理の様子を見ていきましょう！

クイズ！

給食の野菜は何回洗っているでしょうか？

① 1回 ② 2回 ③ 3回

(答えは、このたよりの右下を見てね！)

じゃがいも



じゃがいもは、機械で皮をむき、取り切れなかった皮や芽は手作業で取り除きます

↓
包丁で半分に分いたら、その料理に合う切り方を機械で切っていきます

長ねぎ



根を落とし、上に切り込みを入れる



汚れがたまりやすい葉身あたりを中心に隅々まで1本ずつきれいに洗う



機械で長ねぎを切っていく！

実はこんなこともしている！



下処理では、野菜以外にもいかや鶏肉の切身には、下味として調味液を混ぜて染み込ませています。



クイズの答え：③ 3

実は、安全に食べてもらうために、
全て野菜は3回以上洗っている！
3つのシンクを使い、1つずつよく見ながら洗うことで、野菜に付いている土や虫が入らないようにしているよ。
そして、土がついている野菜(じゃがいも等)は、さらに多い4つのシンクで洗っているよ！

