



食育だより

日高市学校給食センター
令和7年 1月号

給食づくりの裏側をのぞいてみよう！ Part3.4

新年あけましておめでとうございます。本年も引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような魅力ある給食づくりに努めていきたいと思ひます。さて、今月も給食センターの裏側（調理編）を紹介していきます。（配布した紙では白黒のため写真が見にくい場合があります。「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見てみてください。）



まずは、作るために使われる機械と器具について説明していくよ！ どのようなものを使っているのかな？ そして、裏には調理の様子を載せているので、見てみてね。

調理器具・機械



煮る・ゆでる・炒める機械“釜(かま)”

釜ではみそ汁などの大きいおかずや、ソテーなどの副菜を作っています。汁物の時はこの1つの釜で約700人～1000人分作ることができます。

揚げる機械“フライヤー”

フライヤーには 24 kgもの油が入っていて、コロッケなどを入れると、油の中をゆっくり動きながら、短い時間でムラなく揚げるすることができます。

具を混ぜるための道具
“スパテラ”

具を炒めたり、煮込む時に使う道具です。長さは約130cm、重さもかなりあります。混ぜる時は、てこの原理を上手に使いながら2人1組で息を合わせて混ぜています。



焼く機械“ロースター”

鉄板にさばやにらまんじゅうなどを並べて、入口から入れると、ゆっくり動きながら焼かれています。出口で温度を測り、1つずつ数えながら食缶に入れます。

蒸す機械“蒸し器”

シュウマイや肉まんなどはこの機械で蒸します。1回で約800人分作ることができます。

配缶するための道具
“ひしゃく”

出来上がった給食を各クラスに分ける時に使います。みそ汁などの汁物は、この1杯で8～10人分すくうことができます。

給食レシピリクエスト募集！

これまでお子さんから「作って！」とお願いされた給食、お弁当や夜ごはんに取り入れたい給食など、レシピを公開してほしい給食メニューを募集します！

右側のQRコードを読み取ると、アンケート記入欄に移動できます。ご回答いただいた中から厳選し、日高市ホームページに随時レシピを掲載します。（掲載後は食育だより等でお知らせします。）
なお、近々“こんにゃくのおかか煮”を掲載予定です。

回答期間：令和7年1月14日から令和7年3月31日まで

