

給食づくりの裏側をのぞいてみよう！ Part3.4



続いては、調理の様子を見ていこう！この日は北海道で生まれたものという意味のみそ汁「どさんこ汁」を作っているみたいだ！

調理・配送

9:40~



釜にお肉を入れ、赤いところなくなるまで炒めます。



火の通りにくい野菜から入れてさらに炒めます。



だしを入れ、もやしや豆腐、コーン、長ねぎなどの食材を煮込みます。最後の方にみそを入れ、味を整えます。



栄養士が温度や塩分を測り、味見をして美味しくできているか確認します。そうしたら、完成！

10:30~



よくかき混ぜながら、各クラスに分けていきます。



コンテナと呼ばれる四角いケースに食缶を入れ、トラックに積んで、各学校に配送します。

＼ 実はこんなこともしている /

だしは毎日8時過ぎからいねいに煮出します。

これは、削り節バックから煮出しをしている時の写真ですが、他にも煮干しや昆布など料理に合わせてだしを決めています。



12:30頃

