

清瀬 食育めも

つつるのますがによかがめがめ

2020
7月号

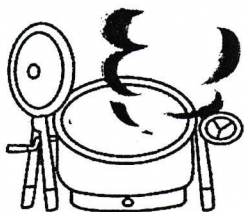
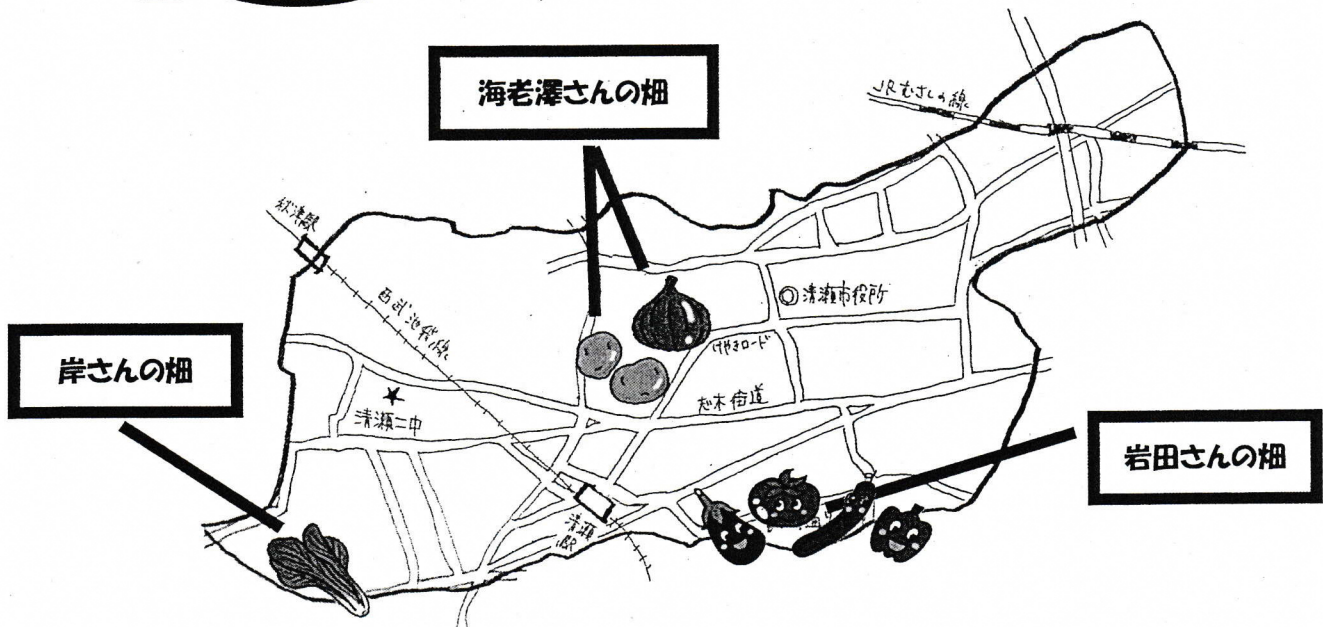
通常給食開始！！

清瀬市立清瀬第二中学校
校長 牧口 弘一
栄養士 鶴田 有里

サイクル献立による段階的な給食指導を経て、7月6日から通常給食がスタートしました。
給食室もこの日が来ることを待ちわびていました。毎日違う料理をおいしく届けられるよう、衛生管理に努めながら毎日頑張ります！今年度は8月も給食があります。ぜひもりもり食べてくださいね♪

清瀬市産の野菜が登場！

今年度も農家の方にご協力いただき、新鮮でおいしい野菜やお芋を給食で使うことができます！一生懸命育ててくださったものです。感謝の気持ちをもっていただきましょう。



ようこそ！給食室へ



今年度、休校期間中に動画作成にチャレンジした鶴田・・・

せっかくなので給食室の様子を皆さんに知ってもらうことにも役立てたい！と思い、6月・7月と少しではありますが調理風景を撮影してみました。

裏面に紹介動画のURLとQRコードを載せましたので、お時間あるときにぜひご覧ください！

二中は約600食と大量ではありますが、給食室一同、一人一人の子どもがしっかり自分の分を食べてくれることを思い描いて日々調理業務に励んでいます。もし苦手な食べ物や料理があっても、少しでも食べられるようになってくれたらいいなと思います。ご家庭からもお子さんへのお声かけをお願いいたします！

給食づくり動画紹介

ぜひ、給食室の中を覗いて見てください♪給食室の熱意と努力が伝わったら嬉しいです。

チーズ目玉焼き <https://youtu.be/Wbf5jD2rGQI>

給食の目玉焼きは大量調理用機械のスチーム調理で作ります。

卵を割るのは一つ一つ手作業！！しかも、一度器に割り入れて異常がないかを確認してから提供用のカップに移すという工程です。



オレンジかん <https://youtu.be/jtmvJccdPP0>



感染症対策として食器の数を減らして給食準備を簡素化するため、プリンカップに入れて固めたバージョンです。

缶詰の粒も寒天液も、一人分ずつカップに入れていきます。

アーモンドケーキ <https://youtu.be/V2z5e08qkGE>

ケーキもいつも手作りしています♪
大きなタライに大きな泡だて器・・・

と言うとまるで「ぐりとぐら」の世界のよう(?)ですが、現実にはハードな力仕事！！



チャーハン <https://youtu.be/qnA0mXS5QwE>



チャーハンだけでなく、具入りのご飯はだいたい同じ工程で作っています。炊きあがったご飯と具を混ぜる作業は本当に大変。

動画では調理員さんが簡単そうに混ぜ合わせているように見えるかもしれませんが、簡単そうに見えるくらい道具を自由自在に扱うことができるのは多くの経験を積み重ねたからこそ！

熟練の技をご覧ください。

6月分 市立小・中学校給食食材産地表示

項目	産地
青果類	
いんげん	東京 青森 千葉 埼玉 茨城
えのき茸	長野 新潟 茨城 埼玉
エリンギ	長野 新潟
キャベツ	群馬 新潟 長野 栃木
きゅうり	群馬 埼玉
ごぼう	青森 群馬 熊本
小松菜	東京 埼玉
じゃがいも	清瀬 千葉 茨城 静岡 長崎 鹿児島 宮崎
生姜	青森 東京 高知 熊本
たまねぎ	清瀬 北海道 奈良 兵庫 香川
チンゲン菜	東京 茨城 静岡
ほうれん草	清瀬 東京 栃木 埼玉
人参	埼玉 千葉 茨城
にんにく	青森 香川 高知
ねぎ	埼玉 千葉 茨城
白菜	茨城 長野
パセリ	千葉 茨城 長野
ピーマン	岩手 茨城

項目	産地	魚介類
米類		
米	北海道 青森 秋田 岩手 山形 新潟 千葉 栃木	
肉類・卵類		
鶏肉	北海道 岩手 埼玉	
豚肉	青森 岩手 群馬 栃木 埼玉	
乳類・乳製品類		
牛乳	東京 群馬 岩手 青森 秋田 宮城 北海道	

