

毎月19日は食育の日！  
実施日：平成24年9月19日

# 「食育の日」の調理のようす

◆今月の「食育の日」は、給食ができるまでの様子について紹介します。  
今日は、保育所・幼稚園・小学校・中学校あわせて2,940食分の給食を作りました。

牛乳「広島県産牛乳」



ごはん「安芸高田市産 あきろまん」  
隣接する安芸高田アグリフーズで給食用のご飯を1日約500kg炊いてもらっています。

1週間分の「あきろまん」入荷



〈炊飯釜〉



鶏肉のから揚げ



鶏もも肉225kg(高宮町) 鶏肉に下味と衣をつける  
★2cm角にカットしたものを注文しています。

油で揚げる

計量して食缶に入れる



今日の給食(小学校4年生の量)

- ★和えものは、2つの釜で作っています。
- ★汁ものは、5つの釜で作っています。
- ★1釜で約600食を作っています。



きゅうりの酢の物



野菜を洗う(下処理室)

【キャベツ73kg, きゅうり94kg, にんじん19kg】

野菜を切ってゆでたあと、真空冷却機に入れて冷やす

冷やした野菜を釜に入れる

調味料を入れて和える(和え物室)

計量して食缶に入れる



旬野菜のみそ汁



なす(安芸高田市全域)38kg かぼちゃカット63kg

玉ねぎ(甲田町)61kg

青ねぎ(八千代町)22kg

みそ汁を作る(調理室)

計量して食缶に入れる