



調理場たより

令和2年4月22日
東栄町学校給食共同調理場
(保護者の方へ)



みなさん、こんにちは。お元気ですか。

調理場は、3月から開店休業中です。調理員さんは、調理場のすみからすみまでの清掃や新年度に向けた準備をしていました。しかし、コロナウイルス感染拡大防止のため、今も休校が続いています。調理場の掃除も終わり、毎日健康観察をし、元気いっぱいの調理員さんは、5月の給食に使用する書類を作りながら給食再開を待っています。

開店休業中の今、給食が再開したときのために、小中学生に食べてほしい新メニューの開発を始めました。

- ① 今まで給食には出ていない手作りメニューに挑戦したい。
- ② 今までにあった給食メニューの調理方法や食材を変更したい。
- ③ 新メニューをつくるために、先生方から意見をもらい改良していきたい。

3つのねらいのもと、3回の給食試作会を行います。



*第1回は、いなりごはん*さけのホイル焼き の試作をしました。ご家庭で、ぜひ作ってみてください。

「いなりごはん…甘く煮た油揚げ・にんじんと炒り卵を酢飯に混ぜる」

材料	一人分(中学生)	作りかた
炊いたごはん	200g	① ☆の調味料を鍋に入れ、火にかけて、調味料を溶かす。調味料が溶けたら粗熱をとっておく。 ② 油揚げは、食べやすい大きさに切る。にんじんは小さめのいちょう切りにする。 ③ 鍋に◇の調味料を加え②の食材をやわらかくなるまで、煮込む。 柔らかくなるまで煮込む。(水分が蒸発したら、水を足す。) ※ごはん混ぜるので少し濃い味つけてよい。 ④ ボールに卵を入れて、泡だて器でよく混ぜる。フライパンに油を入れて熱し、泡だて器を使いながら細かい炒り卵をつくる。 ⑤ ボールにごはんと①の合わせ酢を混ぜる。 ⑥ 酢飯ができたら、③④で作った具を混ぜ合わせる。
☆酢	大さじ3	
☆砂糖	小さじ1.5	
☆食塩	少々	
油揚げ	30g	
にんじん	10g	
◇しょうゆ	小さじ1	
◇さとう	小さじ1/2	
◇みりん	小さじ1/3	
◇和風だしの素	少々	
◇水	大さじ3	
たまご	1/2個	
サラダ油	少々	

さやえんどうやさやいんげんなどを入れると
 彩りがさらによくなりますね。
 油揚げはもっとたくさんあってもよいかも。



先生方からの声

「**鮭のホイル焼き**…アルミホイルに鮭や野菜・調味料を包みこみ、蒸す」

材料	一人分(中学生)	作りかた
鮭	1切れ	① しめじ・たまねぎ・キャベツは食べやすい大きさに切る。 ② マヨネーズとみそを混ぜ合わせる。 ③ ①の野菜と②の調味料を混ぜ合わせる。 ④ 適当な大きさに切ったアルミホイルに鮭と野菜をのせる。 ⑤ アルミホイルの切れ目を重ねて2回折り曲げ、左右のホイルも2回折り曲げる。 ⑥ 200℃のオーブンで20分程度焼く。 ※蒸し器や魚焼きグリル等でも焼ける。
しめじ	8g	
たまねぎ	15g	
キャベツ	30g	
マヨネーズ	8g	
白みそ	3g	
アルミホイル	適量	

※ホイル焼きは、魚だけでなくとり肉でも作れます。
野菜も玉ねぎやニンジンなどを入れてもおいしく作れます。



調理員さんより

「給食シミュレーション…小学校・中学校それぞれ行いました。」

給食準備にも、「コロナウイルス感染拡大防止」のために気を配らなければいけないことがたくさんあります。給食試作会の時に、給食当番のシミュレーションを行いました。先生方が給食当番の生徒・給食当番以外の生徒・担任の先生役になり、実際の動きを確認しました。



〈**身支度編**〉

- ① 生徒全員が念入りな手洗い(ハンカチで手を拭く。)
- ② 生徒全員がマスクを着用する。
- ③ 給食当番はすばやく身支度をする。
- ④ 給食当番の健康観察は、担任の先生が行う。

〈**給食当番・配膳編**〉

- ① 給食当番以外の生徒は、自分の給食を取りに行く。
- ② 給食当番の生徒は、当番活動終了後に自分の給食を取りに行く。
※給食を取りに行くときは、間隔をあける。密集しない。
- ③ お代わり・片づけも間隔をあけて行う。
- ④ 食事中は、机の上にハンカチを置く。
(食事中はマスクが使えないので、咳をするときはハンカチを使う。)
- ⑤ 机は前向きにし、しゃべらず食べる。
- ⑥ 食事中は換気をする。



※給食再開後は、東栄小中学校はこの内容に基づいて、給食当番を実施します。

スムーズに給食準備ができるように、全職員でシミュレーションを行い、給食時の対応を確認しています。