

元気もいもり 給食もいもり



11月号 鳥羽
ちゅうおうきょうどうちょうりじょう
中央共同調理場

みなさん、こんにちは。

秋も深まり、モミジやイチョウが色づき始める季節となりました。

スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋…どんな秋をお過ごしでしょうか。

給食は、旬の食べ物を取り入れています。給食からも秋を感じることができますよ。

=毎日、大活躍の調理員さん=

みなさんがいつも食べている給食は調理員さんがつくってくれています！

調理員さんとはなかなか会う機会もないので、知らないことが多いのではないのでしょうか。

そこで、今回はみなさんにかわって調理員さんに色マイインタビューしてみたいと思います！

ちなみに調理員さんは、

このように総勢15名で給食づくりをしています。

午前	午後	
9人		
4人	2人	

①.どんなお仕事をしていますか？

午前は、給食の調理

午後は、食器洗浄や片づけをしています。

ほかには、メニュー検討もします。

(本当に作れるか、どういう手順で作るかを考えること)

③.この仕事で一番大変なところは？

必ず給食時間までに完成させて、

各学校へ届けなければいけないことです。

⑤.作るのに気をつかうメニューは何ですか？

カレー、マーボー、スパゲティー、焼きそばは
こがさないようにと一番気ををつかいます。

⑦.料理をすることが好きですか？

やっぱり、好きですね(*^_^*)

②.どんな時にこの仕事をしていたよかったですか？

みなさんから「給食、おいしかったよー！」という声が
聞こえてきたとき、一番よかったです。

④.給食づくりで一番大事なことは？

衛生的につくること！

⑥.給食のみそ汁は何回つくってきましたか？

(一番長く働いている人) 200回くらいあると思います！

⑧.給食によく使う人参ですが、今まで何本皮むきましたか？

(一番長く働いている人) 数えたことはないですが、
単純に計算してみると、10万本を超えそうです！



=給食日本旅行=

4月から始まったこの旅行ですが、はやくも日本の西側はまわりきりました！

残すは、日本の東側、北陸・関東・東北・北海道の4地域となります。

雪の降る寒い地域ばかりですので冬に食べるとおいしいものがたくさんありそうですね！

今月はいったん三重県に戻り、地元のおいしいものを再発見していきましょう♪



三重県のおいしい食べ！大集合！

◆11月24日(火)

ひじき入り五目ごはん

鳥羽志摩は、

日本有数の天然ひじきの生息地です！

国産天然ひじきは国内で流通しているひじきのわずが一割なんだとか。



◆11月25日(水)

サメフライ

6月に好評だった、ホシサメのフライをもう一度給食に！

漁協さんの協力あっての実現です！

今回は、ほかの地域の給食で人気の特製ソースを添えて♪



◆11月26日(木)

みそ肉じゃが

給食で使う機会が増えてきましたね。みその名前は覚えていたかな？

今満みそを使って肉じゃがを作ってみます！



◆11月27日(金)

豚肉のすき焼き風煮

給食は干ししいたけが定番ですが、今回は生しいたけです！

三重県では多くが菌床栽培でつくられています。

温度管理された施設で育てるので、収穫量が安定しています。



◆11月30日(月)

古代米

古代米とは、大昔から育てられている色のついた赤米や紫黒米のことです。

おとなりの志摩市磯部町でつくられているものを使います。

初めて食べる子も多いかもしれません。ふつうのごはんと違うかな？味わってみてね！



その他にも、

みかん・さといも・たけのこ・たまご・青ねぎ・小松菜・しいたけ・わかめ・米粉など
三重県のおいしい食材をたくさん使います。生産者の方々に感謝していただきましょう！



11月もよろしくおねがいいたします。