



給食室の独り言 No.1 2

みなさま、こんにちは。今回も見ていただきありがとうございます。

今日は9月10日～12日におこなわれた2年生の未来くるワークで、給食室にも生徒が来てくれたので、それについての独り言です。

10日（水）は4名来てくれました。

この日の献立は、

「なすのつけ汁うどん（地粉うどん）・牛乳・ちくわの磯辺揚げ・磯香あえ」でした。



生徒には、朝8時40分に給食室前に集合してもらい、白衣に着替えて9時からの朝礼に参加してもらいました。そこで、自己紹介をし、さっそく作業開始です。

まず、この日のうどんのつけ汁に入る「にんじん」をみんなでいちよう切りにしてもらいました。いつも切碎をしている調理員さんから切り方のレクチャーをしてもらい、それぞれ手を切らないように注意しながらやってもらいました。全部で9kgのにんじんを生徒だけで切ってくれました！

最後に、3枚だけいちよう切りからハートに細工をして、切碎作業は終了です。ハートを食べた生徒はいたかな？



次に、汁物・揚げ物・和え物の3つに分かれてもらい、それぞれの調理担当者から教わりながら作業を進めていきます。

まず、汁物です。汁物は普段から出来上がりが一番遅いため、比較的最初の調理段階から生徒に入ってもらいました。具材を入れて、大きなスパテラでかき混ぜる作業をやってもらいました。すごく重そうでしたが、一生懸命やってくれました。完成した時に、普段栄養士が行っている味見を生徒にも一緒にしてもらい、おいしくできたか確かめてもらいました。



次に、揚げ物です。ちくわの磯辺揚げは、カット済みのちくわを納品し、小麦粉・凍結全卵・食塩・水・青のりを混ぜた特製の磯辺液にくぐらせて揚げます。生徒には、揚げた磯辺を数えながら配缶する作業をしてもらいました。クラスの人数表を見なが

ら、1つずつ数えて向きを揃えて食缶に入れていきます。このときに、焦げていたり衣がはがれているものはよけてもらいました。磯辺揚げも揚げたてを味見してもらいました。

最後に、和え物です。和え物に使用している野菜は朝、切碎が終わったら、茹であげて真空冷却器で冷やしてから、配缶時間まで冷蔵庫に入れておきます。また、ドレッシングも朝一で加熱をして配缶まで十分に冷やしておきます。そのため、生徒には、配缶前に冷やしておいた野菜とドレッシングを混ぜ合わせる作業と配缶作業をしてもらいました。冷却された野菜は、固まっていてよくほぐしてからドレッシングをかけないと、味に差が出てしまうことを実感していました。こちらも味見をしてもらい、味にムラがないか確かめてから、配缶作業をしました。



最後に、みんなで食缶をワゴンに乗せるところまでやってもらい、この日の作業は終わりです。



30℃を超える給食室で、慣れない格好でしっかりと作業に取り組んでくれました。

今回はこれで「給食室の独り言」は終わりです。

12日の未来くるワークの様子は、次の独り言に掲載するので、お楽しみに♪

