



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 その2です。

12日（金）は6名来てくれました。

この日の献立は、

「白飯・いわし梅肉大葉フライ・若谷さんの小松菜と大根のサラダ・根菜汁」でした。



この日も生徒には、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、この日の根菜汁に入る「だいこん」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23kgのだいこんを生徒だけで切ってくれました！



次に、この日も汁物・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。今日は最初のお肉を炒める工程から普段調理して下さる調理員さんが後ろにつき、完成までほぼ生徒が調理をおこなってくれました。だんだんと食材が増えていき、すごく重そうでしたが、焦げ付かずに上手に作業を進めてくれました。今日も完成した時に、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。今日は既製品を揚げるので、揚げたいわし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、しっぽがとれてしまったものもよけてもらいました。この生徒にも揚げたてを味見してもらいました。

てしまったものもよけてもらいました。この生徒にも揚げたてを味見してもらいました。

最後に、和え物です。今日の和え物も朝、野菜を切り、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、固まっています。



固まっています。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。こちら味見をもらい、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、汁物の配缶作業を手伝ってもらい、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。

未来くるワーク期間に計 10 名の生徒が給食室に来てくれました。楽しそうに作業してくれている姿を見て、こちらとても楽しかったです。これからも給食に興味を持ってくれる生徒が増えたらとても嬉しいです。

今回はこれで「給食室の独り言」は終わりです。次回も見ただけいたら嬉しいです。

次回もお楽しみに♪