

「焼きそばが出来るまで」
の動画は、コチラから ↓
(市公式YouTubeチャンネル)



給食センターの焼きそばは、作り方にあるそう。野菜と一緒に炒め、給食センターで揚げ、麺を一回油で揚げ、野菜と炒めています。そうすると野菜と炒めた時に麺がちょうど良い硬さになるそう。大量調理の工夫と努力によって美味しさを守られています。

＊焼きそば

～給食ができるまで～

※1便(一番最初にお届けする学校)を例にした時間です。

スタート!! 【8:00頃 納品・検収】



業者さんから野菜や肉などの材料が届きます。
肉の温度を確認したり、野菜が新鮮かどうかを確認します。

【8:30頃～ 下処理 野菜を洗う・切る】



【9:00頃 焼く】



スチームコンベクション

焼く・蒸す・蒸し焼きの調理が出来、おいしくふっくら仕上がります。

【9:30頃 煮込む・炒める】



カレーのように煮込む料理、スープなどはグランドケトルとライスボイラーという大きな釜を使って作ります。グランドケトルは2,500食分、ライスボイラーは1,000食分を作っています。ガスや電気ではなく蒸気で調理しています。

【揚げる】 全長7メートルのフライヤーで端から端まで自動で揚げながら進みます。



コロッケを6,000個揚げるには、2時間以上かかります。揚げすぎるとパンクしてしまうので、火加減と何分揚げるかが重要です。ひっくり返して両面をこんがり焼き、最後に必ず中の温度も上がっているかを温度計で確認します。

【10:30頃 配缶する】



各学校のコンテナに出来上がった食缶、バットなどを入れます。

ゴール!!

【トラックに積み込み、17校へ出発】



出来上がり次第、1便、2便、3便と時間をずらして、順次学校へお届けします。6台の専用トラックで3往復します。

富士見市の学校給食 ここがスゴイ!



～学校給食センターを取材しました～

富士見市学校給食センターは、平成3年に設立されて以来、33年間、市内11の小学校、6の中学校に学校給食を提供している共同調理場です。なんと、約9000食の給食を最大58人の調理員さん達が約2時間かけて調理しています。嫌いな野菜も給食でなら食べられる子どもも多いと聞きます。そんな富士見市の学校給食のこだわりは何でしょうか?

①天然だし・無添加

昆布・かつお節などで煮出した天然だしを使用しています。また、加工食品についても、出来るだけ添加物が少ないものを選んでいきます。

②国産・手作り

出来るだけ国産、特に富士見市内、もしくは県内産のものを使用しています。また、カレールーやホワイトルー、バーベキューソース、ケチャップソースは手作りしています。また、米は富士見市産「彩のきずな」を使用しています。油は、酸化しにくく健康に良いとされている米油を使用し、炒め油の使用は控えめにしています。

③徹底した衛生管理

野菜は4回洗って、虫やゴミをきちんと取り除いています。きゅうりなどのサラダや和え物に使

＊揚げパン

ねじりパンを油で揚げ、きなこ、ココアの2種類の粉をまぶした揚げパン。調理に手間がかかり、同日に全児童生徒に提供は難しいので、低学年・中学年・高学年・中学生と日にちを分けて提供しています。甘くて美味しい大人気メニュー!

＊人気メニューは?

次に学校の先生方から聞いた子どもたちに人気が高いメニューを3つ紹介します。

＊キムチご飯



取材時に試食しましたがとても美味しかったです!



左上が人気のきなこ揚げパン

「今日の献立は何かな?」と毎日の給食を楽しみに学校に通っていた方も多いのではないのでしょうか。学校給食は子どもに寄り添う「食育」のスペシャリスト!たくさんの方の思いの詰まった学校給食の美味しさの秘密を富士見市学校給食センターを取材し、お話を聞きしました。

(担当/新井紀子、小山由佳、吉川美佳、中倉美帆子、平塚嘉代子)