

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
献立作成部会
令和3年5月25日
No.2

えい よう きょう ゆ み きゅう しょく

栄養教諭は見た！給食のヒミツ

宮津市では、メインの料理からデザートまで、全て1から手作りしています。上段の写眞は、サバのみそ煮の調理風景です。スチームコンベクションオープンという、焼いたり、蒸したり、蒸し焼きにしたりできる機械です。メニューによって、焼く温度、蒸気の入れ具合、加熱時間をすべて変えています。同じメニューでも食材によって細かく調整しています。そして、次作るときにもっと美味しく調理する工夫をみんなで話し合います。こうやって、給食は作られているのです。

加熱後は中心温度を確認します。



美味しくできました！！



2人ペアで数を数えます。



芋は形を整えるために全て手切りです。



新茶を使ったケーキです。



オレンジゼリーを作ります。



よう ち えん きゅう しょく はじ

幼稚園給食が始まりました

宮津市では、今年度から公立幼稚園の給食が始まりました。小学生よりも小さいお皿で園児さんに合わせた給食の量になります。メニューは小学生や中学生と同じです。豆や魚、海藻、芋を使ったメニュー、季節の手作りデザートや行事食、味覚の幅を広げ、心身ともにこの1年間たくさん成長して欲しいと思います。愛情たっぷりの給食をこれからもお楽しみに。

