

えいようだより

令和3年 摂津市教育委員会

4月 摂津市学校給食会

入学、進級おめでとうございます。2～6年生は12日から、1年生は23日から給食が始まります。

給食は給食室で調理員さんが、毎日愛情をこめて作ってくださっています。

給食室にはいろいろな機械・道具があり、それを調理員さんが上手に使いこなしています。

今月のえいようだよりでは、どんな機械・道具があるのか、紹介したいと思います。



～ 給食室の機械・道具の紹介 ～

かいてんがま 回転釜

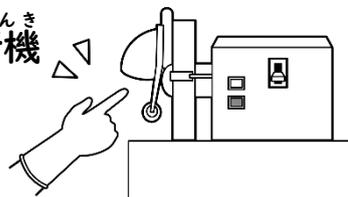
いたもの、煮物、
あげ物、汁物、

何でも作ることができます。
なんと約500人分のみそ汁が
ひとつの釜で作れます。



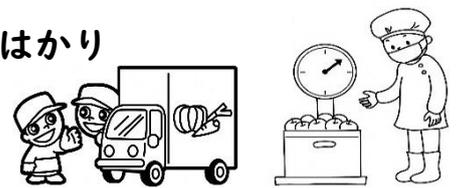
さいだんき 裁断機

野菜を千切りにしたり、ささが
きにしたりできる機械です。
でも、ほとんどの食材は調理員
さんが包丁で切っています。



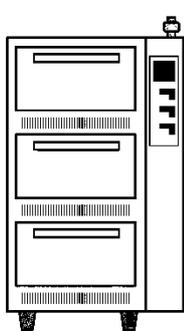
はかり

業者さんが納品した野菜などが
注文通りきているか確認します。
なんと一度に100kgまで量る
ことができます。



りったいすいはんき 立体炊飯器

ひとつ釜でなんと
7kgのお米を
炊くことができ
ます。白ごはん
だけでなく炊き込み
ごはんも炊くことができます。



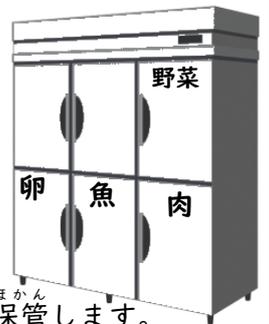
スチームコンベクション オーブン

ドレッシングサラダ、焼き魚、
炊き込みごはん、
グラタンなど
色々な料理を
作ることができます。



おおがたれいぞうこ 大型冷蔵庫

業者さんから
納品された肉・
魚・野菜・卵
などをそれぞれ
決まった場所に保管します。



スパテラ

回転釜に入れた肉や
野菜を炒めたり、
混ぜたりする時に
使います。



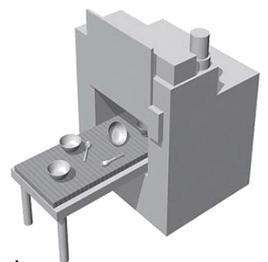
しゃく

できあがった
おかずを
食缶に入れる
ときに使います。



しょつきせんじょうき 食器洗浄機

調理員さんが
食器を1枚ずつ
手洗いた後、
食器洗浄機で
もう一度洗います。



給食では、色々なこんだてが登場します。楽しみにしててくださいね。
毎日、きれいなナフキン・ハンカチを忘れずに持って来ましょう！
給食時間になったら、石けんでしっかり手を洗い、きれいな
ハンカチで手をふきましょう！！

