

調理室 たんけん

暑さが落ち着き、また旬の食材が豊富にある秋は、食欲が旺盛になる季節と言われています。今月は「食欲の秋」をテーマに、毎日約200人分の食事が作られる調理室をご紹介します。給食はどうやって作っているのかな？



回転釜

この回転釜で園児と職員全員分を作ることができます。汁物のほか、カレーや焼きそば、野菜炒めにも使用します。



三つ葉とお麩のすまし汁

立体炊飯器

ひとつの釜で約7kgのお米を炊くことができます。給食で使用するお米は、約10kg～12kgです。



ふっくら美味しそう

スチームコンベクション オーブン

熱と蒸気で加熱します。焼く、煮る、揚げる、茹でるなど8つの加熱調理ができます。



おやつに提供するクッキーや蒸しパンにも使用しています。

一度に150人分を焼くことができます

揚げ鍋

直径45cmほどある大きな揚げ鍋。4～5ℓの油が入ります。



この日はとんかつでした。揚げ物はこどもにもおとなにも人気です。

～ 8月24日 お楽しみメニューの紹介 ～

【お弁当給食】

- ・ とり肉の甘辛焼き
- ・ なすとピーマンの炒め物
- ・ のりとおかかのご飯
- ・ みそ汁
- ・ オレンジ



【お楽しみおやつ】

フルーツポンチ



園では、野菜や果物を栽培したり皮むきを通して、食材に触れる機会がたくさんあります。食材との楽しい出会いが「好き」になっていくきっかけにもなり、「食べてみたい」という意欲につながります。

ご家庭でもいろいろな食材に触れ、五感で感じる体験ができるといいですね。



こどもたちがよく食べている

給食 TOP3

- ★ カレーライス
- ★ スタミナ納豆丼
- ★ 納豆チャーハン

カレーは子ども達からも「好き」の意見が多かったです。納豆メニューも人気ですね。0・1歳児さんには、白米やおやき、うどん、みそ汁が好評のようです。

おやつでは、ひねりパイやトースト系が人気で、おかわりを希望する子が多いです。

※クラス担任アンケート