

# R6 サラダクラス通信



9/12(木), 第4回サラダクラスで給食室別棟の見学にいきました。  
その日のメニューはカレーで, ジャガイモ, ニンジン, タマネギ,  
ナス, ミンチ肉と具沢山のカレーを作っていました。

給食室別棟では, 毎日 1560 人分の給食を約 18 人で作っ  
ているそうです。

給食で使う野菜や果物は丁寧に 3 回洗って, 安全に食べられる  
よう配慮されており, アク取りも丁寧にされていて感心しました。

ご自宅でカレーを作るとき, いちいち…アク…取りますか?

また, 野菜の部屋, お肉の部屋, 調味の部屋, お米の部屋…と  
別れていて, 各部屋が汚染されないように細かな配慮がなされて  
いました。

ここで作られていたら安心して子どもたちに食べさせられるな～  
もっともっと給食, 食べてきてほしいな～と思いました。



アクを取っています!



## ジャガイモ 50kg!

食べやすい大きさに  
包丁で切っています(^ ^)



実物はこちらです～♡



こんなに大きな釜で作っています!  
かき混ぜるヘラも大きいです!  
かき混ぜる作業は結構, 力があるそうですよ。



上から見学していると,  
とてもスムーズにかき混ぜている  
ように見えるのですが…  
実際はとてもずっしりしていて  
驚きました(° ㇏°)!

こうして, 子どもたちは毎日, 安心  
安全で美味しい給食が食べられているのです!!!

最後に, 全体  
の温度にムラ  
がないかを,  
長い温度計  
を 3 か所に  
指してチェッ  
クします!

