



給食センターの紹介(10月号)

しょうかい



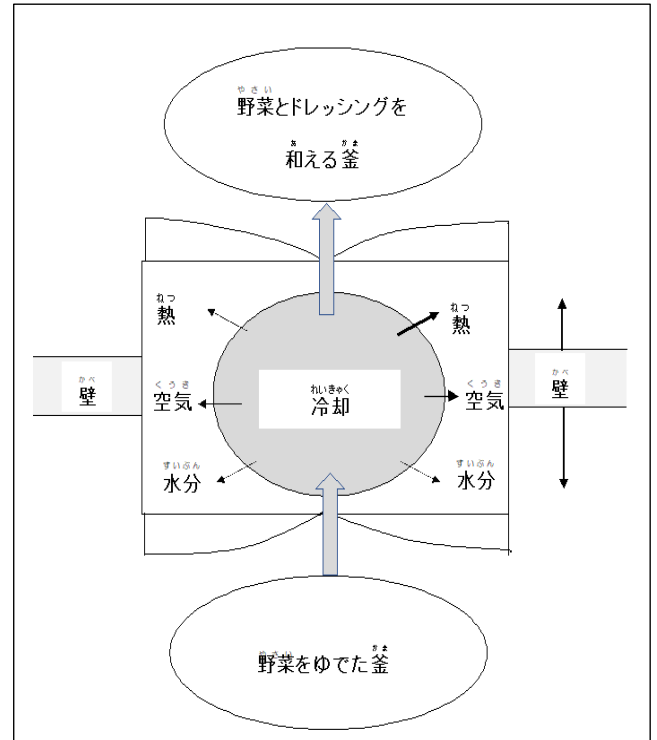
～サラダの冷却機について～

今日はサラダの野菜を冷やす機械についてご紹介します。サラダといえば生野菜を思い浮かべる人が多いと思いますが、給食では食中毒を予防するため、すべての野菜を一度ゆでてから使っています。冷却機はこのゆでた野菜を冷やすために使います。

食中毒のばい菌は温度と時間があれば増えます。そのため、ばい菌を増やさないよう温度と時間をコントロールします。ばい菌がもっとも増えやすい温度である約30～40℃を食べ物ですばやく通りすぎるように冷やせば、ばい菌は増えません。このように野菜を一度ゆでてすばやく冷やすことによって、おいしくてより安全なサラダになるのです。

冷却機の入り口と出口のある部屋は別になっています。冷却する前と後の部屋を分けることで、より衛生的にサラダをつくっています。冷却した後の部屋に入る前は、もう一度手を洗います。そして使い捨てのエプロンと、ひじまでかくれる長さの長い手袋をはめてサラダを和える作業をおこなっています。

冷却機の中ではこうなっているよ♪



給食センターからのお知らせ



新型コロナウイルス感染症は、私たちの生活にさまざまな影響を与えています。こうした状況をのりきるため、学校給食に国産の肉や魚を積極的に活用する事業の一環として群馬県では、「上州地鶏」「群馬県産和牛」「ギンヒカリ(にじます)」を使うこととなり、沼田市の給食でも順番に提供します。

その第一弾として10月5日(月)に「上州地鶏の照り焼き」を提供します。上州地鶏は群馬県がおいしい鶏肉を作るために研究を重ねてきた鶏で、肉のうま味強い「軍鶏」を父にもち、普通のブロイラーよりも広い場所で伸び伸び育てられており、かみごたえのあるジューシーな肉質が特徴です。コロコロに切った照り焼きで上州地鶏のうま味を十分感じて下さい。お楽しみに！