

給食だより

令和3年6月15日 1学期号
 荒川区立汐入こども園
 園長 大山 祐子
 栄養士 葛西 喜実

梅雨のしっとり湿った日々が続き、プール開きまであと少し、待ち遠しいですね。
 今年の子ども園の子どもたちは、特に主食のごはんが大好き！約150人で残ってしまうのは、お茶碗5杯あるかないか…。例年、運動会が終わり秋が深まるころから徐々に園全体の食べる量が増えてくるのですが、今、すでにその状況を迎えています。
 この調子でよく食べてよく遊んで、これからやってくる暑い夏を乗り切っていきましょう。



卵専用調理器具です

こども園でシンプルながら手間をかけて仕上げている献立に「卵焼き」があります。
 今号では、だしの風味をかかせたほんのり甘い卵焼きが焼きあがるまでを紹介したいと思います。

たまご焼き ができるまで

汐入こども園の調理室は、検収室、下処理室、調理室、配膳室に分かれています。
 調理室は、汐入東小学校と汐入こども園のそれぞれにあり、調理室以外は汐入東小学校と共有しています。

6月8日の献立
 みそラーメン 卵焼き アスパラの煮浸し パナナ



下処理室

検収室に納品された卵は、品温を測定し、鮮度の確認、賞味期限などを記録し、下処理室に運ばれます。



この日、納品された卵は140個！
 1個ずつ割って中身を確認し、ボールに移していきます。ある程度の量になったら攪拌し、ザルで濾してなめらかな卵液を作っていきます。

もしも食中毒が発生してしまった場合、どこで汚染されたかを調べるため、納められた食材から50gの原材料を保存します。(出来上がった料理も50g保存しています。)



調理室

予め、具材は炒めておきます。具材の入った鍋に卵液を加え、炒めます。



ホテルパンに流し入れ、表面をなめらかにしていきます。



オムレツを作る時に、フライパンを揺すりながら、箸でかき混ぜますよね。それと同じイメージです。
 スチームオープンで焼いたときに中までちゃんと火が通るように、卵液がトロトロになるまでじっくり炒めていきます。
 この日は約20分間炒めました。



温めておいたスチームコンベクションに入れます。
 160℃、約7分で焼き上がりです。



ホテルパン1枚分の卵焼きを60等分に切ります。



アレルギー対応食として、作業動線が交わらないように十分に配慮して「鶏肉の照焼き」を調理しました。



ふんわりおいしい卵焼きができました

今年もご家庭でのおいしいレシピを教えてください!!

ご家庭で「おいしい！」「また作って！」と言われたり、苦手の食材だけどこの料理だったら食べてくれる、そんな家庭料理はありませんか？

こども園では、ご家庭でおいしく食べているお料理をご紹介いただき、みなさんと共有したり、給食の新献立として子どもたちに提供したいと考えています。

別添の様式に、ご記入いただき写真等を添えて、ぜひ、こども園までお知らせください。お待ちしております。

