

# 給食センターNews～特別号～

みなさんは、給食センターについてどれくらいのことを知っていますか？

実は、11月に給食センターに給食管理実習に来た大学生が給食センターの紹介ポスターを作成してくれましたのでここで紹介いたします。

## 給食センターってどんなことをしているの？

～いろんな工夫で給食を届けています！～

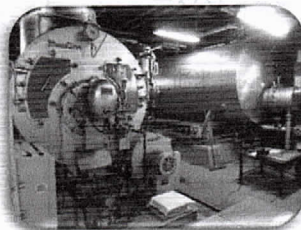
### 蒸気釜

熱源がボイラーのため蒸気によって調理されることでガスやIHよりも焦げることが少ないです。



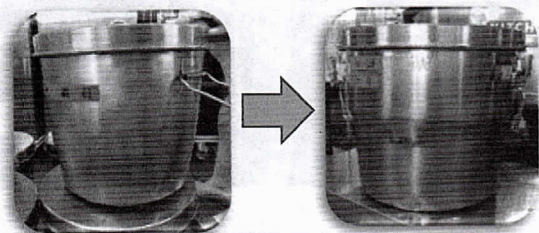
### ボイラー

ボイラー技師さんが朝早くから専用の機械を操作してくれているおかげで毎日おいしい給食が作れます。



### あたたかい給食を届けるために・・・

出発時間の直前に仕上げ・配食し、あたたかい状態が保たれるよう順次保温効果の高い食缶に変えています。



### 食材の選定

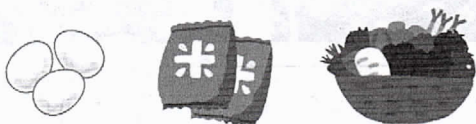
ひと月に給食で使用する食材は、160～190種類。その約半数の食材について、見本品を取り寄せ、栄養士さんなどで味見をし、より安全でおいしく、安価な食材が提供できるように選定しています。



## ～給食センターのこだわり～

### ～材料のこだわり～

お米は郡山産のあさか舞を使用。  
野菜や卵はできる限り生のものを使用。



### ～おいしく食べてもらうためのこだわり～

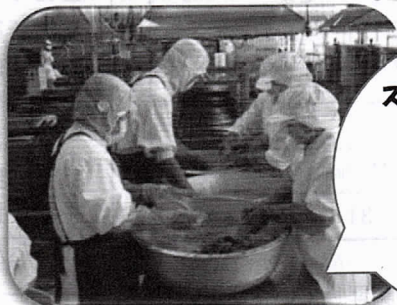
手作りメニューの「唐揚げ・天ぷら・ポタージュ等」をできる限り多く取り入れています。

11月の鯉のスパイシー衣揚げでは、3回の衣付けを行い、臭みを消し食べやすいように工夫しました。



### ～だしのこだわり～

汁物のだしは、主に「かつお節」からとっていますが、料理によって「かつお節」・「煮干し」・「ほたて」などだしを変えています！



スパイシー揚げは、  
スパイス粉  
→バター液  
→スパイス粉の  
3度付け！