



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。



郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

VERSION2

給食センターのとある一日①

第二給食センターのとある1日、今回はAコース7月8日(月)、Bコース7月9日(火)の「夏野菜カレー」の調理の様子を紹介します。

にんにくとしょうがをじっくり炒めて香りをだします。

給食で大人気のカレーは、どのように作られているのかな?



拡大してみると...



お肉もしっかり炒めます。

ルウはダマにならないように専用の機械でしっかり混ぜます。

全身を使って、大量の具材を炒めます!



「夏野菜カレー」が出来上がりました😊

完成!



気になる残食率は・・・?

夏野菜カレーの残食率は「**6.6%**」でした!
昨年度の給食(おかずのみ)全体の残食量が「**11.2%**」だったので、比べてみるとカレーはとても人気なことがわかりますね♪これからもカレーに限らず、しっかり食べてもらえると嬉しいです!



この日は、夏野菜をたっぷり使った「夏バテ予防献立」でしたが、できるだけ残さず食べることができましたか? 夏の暑い中でも、調理員さんが毎日心を込めて給食をつくってくださっていますので、感謝していただきましょう!

