



# 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

## VERSION9

## 旬の食材～茎立ち菜～

春の訪れを知らせる野菜である茎立ち菜。3月の給食では和え物に調理して提供しましたが、皆さんお味はいかがでしたか? 今回の潜入では、Aコース3月4日(火)、Bコース3月7日(金)に提供したチキンと茎立ち菜のサラダの調理風景をご紹介します!

### 茎立ち菜の特徴

茎立ち菜は、小松菜のルーツでもある菜の花の仲間の野菜です。春の訪れを知らせる野菜ともいわれ、秋に種をまき、長い冬を越したあと、春の日差しとともに芽吹きます。冬の寒さに負けないために、葉っぱの部分に糖分を多く蓄えるため、甘みが強いのが特徴です。

おひたしや煮びたしなど、他の葉物野菜と同じようにいろいろな料理に使うことができます。万能野菜です。



### 検収

届いた茎立ち菜の鮮度は良いか、傷みがないか、注文した数量とあっているかを確認します。大量の野菜が届くので時間との勝負です!



新鮮な茎立ち菜が届いたぞ!



### 下処理

汚れが残らないように大きなシンクで念入りに3回以上洗います。洗浄後は機械を使って食べやすい長さにカットします。



洗いながら傷んでいる葉がないかチェック!



均一にカットできるように洗浄後は根本を揃えて並べます。

### 調理

85℃で90秒以上加熱し、専用の機械で即座に冷やします。冷却後は異物が混入していないか目視でチェックを行ったあと、他の食材や調味料と混ぜ合わせます。完成した和え物は、クラスごとに計量しながら配缶して、皆さんの学校へお届けします!



丁寧にチェックして異物混入を防ぐぞ!



出来上がったらクラスごとに計量して配缶します。たくさん食べてね!

