



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る万能野菜です。



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!