

## 新献立です



給食の献立は、郷土料理や行事食、旬の食材を使った料理など、毎月工夫して作られています。なかには、初めて作る料理もあります。3月は、中学校の給食に新献立として「チーズじゃが丸くん」が登場しました。



未知の新献立、実際に提供する数か月前に試作を行いました。

まずは、つぶしたじゃがいもを丸める作業。なのですが・・・いもがやわらかすぎてうまく丸まりません。



すぐに緊急会議です。原因をみんなで話し合って軌道修正します。



←ちなみにこれが、初回のじゃが丸くんです。



再チャレンジ。今度は順調です。おおまかに分けたのち、くるくると丸めることができました。

## 新献立です



丸めたじゃがいもに衣を付けて揚げます。  
うまく出来るかな。



時間短縮のため、先に衣をつけておいたり丸だけでなく、たわら型や平らな形にしてみたりと、いろいろ試してみました。



**そして本番です！**

まずは材料の計量です。  
チーズの食感を楽しめるようにダイスカットのものを使います。



塩、こしょうで味を調べて、でんぷん（片栗粉）とチーズを入れて混ぜます。  
今回は時間短縮のため、裏ごしされたじゃがいもを使っています。

## 新献立です



まぜたじゃがいもをバットに移して  
25等分にします。



ここから、一つ一つ成形していきます。  
食べてくれる生徒さんの笑顔を想像して  
こころをこめて丸めます。



ほかの作業を終えた調理員さんも加わり  
協力して丸めます。  
まさに全集中です。



ここからは、喫食時間に間に合わせるため  
総動員です。  
チームワークが大切です。

## 新献立です



丸めたじゃがいもが並んでいます。  
次の工程を行う調理員さんにバトンタッチ  
します。



ミックス粉を溶いてバター液を作ります。  
固さを確認。試作のとおりにできました。



衣をつけてフライヤーへ入れます。  
3人がかりで揚げています。



中まで火が通っているか温度を測ります。

## 新献立です



じゃが丸くんの行進です。



クラスごとに配缶をします。  
数え間違いがないかペアになってWチェック  
します。



新献立は、給食カレンダーに☆印が  
ついています。  
ぜひ探してみてください。

