

ピックアップ給食（5月25日）



5月25日のピックアップ給食の調理の様子を紹介します。



がめ煮の野菜を準備しています。



さといも、れんこん、にんじんは
いちょう切りです。



こんにゃくは、あくぬきのため下ゆで
します。

厚揚げは、余分な油をとって調味料を
しみこませやすくするため油ぬきをします。

ピックアップ給食（5月25日）



調味料をはかって準備をしておきます。



調理開始です。
とりにくを炒めています。



切った野菜やほかの材料を入れて炒めて
いきます。
1釜でおよそ850人分です。

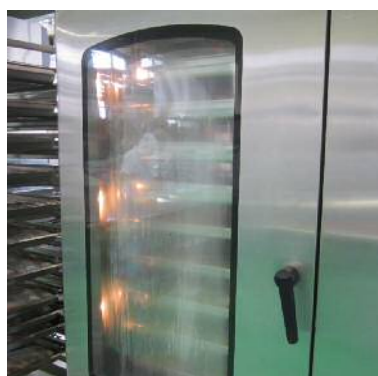


もうすぐ完成です。

ピックアップ給食（5月25日）



味を確認してから温度を測ります。
85℃以上であることをたしかめて
検食・保存食をとります。



ぶりの揚げびたしをオープンであたためます。



オープンからとり出し温度をチェックして
います。



高菜とたまごの炒め物に使うこまつなは、
洗って長さ2cmに切ります。

ピックアップ給食（5月25日）



ちりめんじゃこに異物が入っていないか
チェックしています。



高菜の水気を切っています。



いりたまごは温かいうちにほぐします。



材料を炒めています。

ピックアップ給食（5月25日）



味を確認してから温度を測ります。
85℃以上であることをたしかめて
検食・保存食をとります。



完成です。

いただきま〜す

