



令和2年7月9日

長瀬町学校給食センター

夏の大収穫号

第一小学校、第二小学校のみなさんが大切に育てたじゃがいもが、たくさん収穫できました。「ぜひ給食で使ってください」と連絡をいただき、6日のじゃがいものそぼろ煮（一小産じゃがいも）、8日のチリビーンズ（二小産じゃがいも）に使わせていただきました。各学校でとれたじゃがいもが、給食センターでおいしい給食になるまでを紹介します。（カラー版は各学校のホームページに掲載しますので、ぜひご覧ください!）



大きいじゃがいもが
たくさんとれたよ!

第一小学校でとれた
じゃがいも
32.4kg



第二小学校でとれた
じゃがいも
(この中から **22kg**
いただきました!)



きゅうこんかわ 球根皮むき機

円柱状の機械の内側に刃がついていて、食材を入れて回転させることによって皮がむける仕組みになっています。給食センターでは、じゃがいもの他に里芋も、この機械で皮をむいています。



球根皮むき機の中の刃の様子



機械の上側から
じゃがいもを入れて、
皮がむけたじゃがいもが
下から出てきます!



じゃがいもは、でこぼこしている
ので、皮むき機でむけなかった部
分は、調理員さんが1つ1つ手作
業でむいていきます。



じゃがいもは
調理員さんが
手作業で切ります。

そぼろ煮↓→



こげないように
気をつけながら炒めます！

各クラスの食缶へ！

チリビーンズ↑



そぼろ煮は厚め
のいちょう切り、
チリビーンズは
角切りにします。
(写真は角切り
の様子)

7月6日(月)の献立

麦ごはん 牛乳
大根のみそ汁
じゃがいものそぼろ煮
磯香和え 彩の国納豆

二小産
じゃがいも

一小産
じゃがいも

7月8日(水)の献立

ツイストパン 牛乳
チリビーンズ
ポパイチーズオムレツ
アーモンド和え

