

給食だより 10月

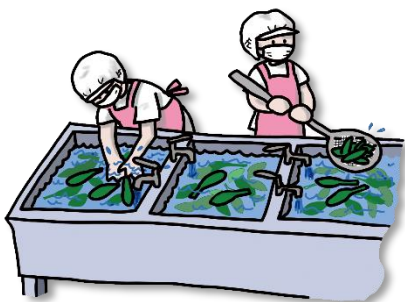
熊谷市立熊谷学校給食センター



みなさんの家庭で調理する際、野菜や果物を適切に洗浄していますか？

家庭でも

野菜や果物も
洗浄して食べよう！



給食センターでは定期的に、食品の細菌検査を実施しています。
今年度も7月に10検体の食品検査を行いました。その結果からみえてきたことは、一見きれいに見える野菜や果物にも、細菌などが付着しているということです。

本年度は7月に使用した「つるむらさき」を検体にしましたが、細菌の数も多く、大腸菌群もみられました。

給食センターでは、大量の野菜を処理するので泥のつきやすい茎の部分を取り落とし、バラバラにした状態で、大きなシンクに加水しながら、水が外に流れていくように水を張り、1回目、2回目、3回目と3回洗浄します。それによりほとんどの細菌や大腸菌群は除去されます。

さらに、ゆでるなどの加熱処理を行い、細菌や大腸菌群を死滅させ、安全に食べられる状態にしているのです。

家庭での調理は、少量ですし、すぐに食べてしまうので、そこまで気をつかう必要もないかと思われま
す。しかし、自然界で育つ食べ物(野菜などの生鮮食品)には、細菌などが付着していることがあるという前提条件を忘れないでください。



長ねぎは緑色に変わる部分が
汚れたまりポイント！

切り開いてていねいに
洗っています！

10月の献立+大量調理DEレシピ公開 (献立日はAコース17日、Bコース18日、中コース16日)

アメリカンドッグ

串付きウインナーに、ホットケーキミックスを上手にまとわせて揚げる。
そんな作業を給食センターでやっています！

【材料 令和5年3月6日に調理した約3,600人分より】

- ・串付きフランクフルト……30g×3,600本
- ・ホットケーキミックス……78kg
- ・水……52kg

6分割して、ホットケーキ
ミックスをとくよ！



【作り方】

- ① ホットケーキミックスをとく。
- ② 串付きウインナーにホットケーキミックスをまとわせ、フライヤーの中に入れて、揚げる。
(油温度175℃ 揚時間7分50秒)



家庭では、小さいウインナーにホットケーキミックスをまとわせて、揚げると良いです。しかし、揚げ調理という行為が大変ですね。フライパンでホットケーキを焼きながらウインナーを軸にして巻いていくと、揚げないアメリカンドッグが作れます。チーズなども軸にできるのでこちらがおすすめです。