

きゅうしょくだより

増刊号

令和3年6月
発行：石井町学校給食センター

やきもの むしもの あのものしつ
焼物・蒸物・揚げ物室



4月から新しい石井町学校給食センターから、石井町の中学校2校、小学校5校、幼稚園5園に給食を届けています。延床面積 2,977.08㎡ 鉄骨造で調理方法によってそれぞれの部屋にわかれています。

スチームコンベクションオーブンでは、肉や魚を焼いたり、しゅうまいなどの蒸し料理を作ったりできます。フライヤーでは、から揚げや天ぷらなどの揚げ物料理ができます。



に た ちょうりしつ
煮炊き調理室

蒸気回転釜で、カレーや筑前煮、スープなど、煮る料理を作ります。また、野菜炒めや八宝菜など炒める料理も作られます。1釜で約700人分の調理ができます。



蒸気で釜を熱します。



温度を確認！



すいはんしつ
炊飯室

洗米をし、米と水を釜に入れ、炊飯まで自動でごはんが炊けます。



ごはんが炊けました。



とり肉のから揚げ
おいそう♪



スチコンで魚を焼きました。



あのものしつ
和え物室

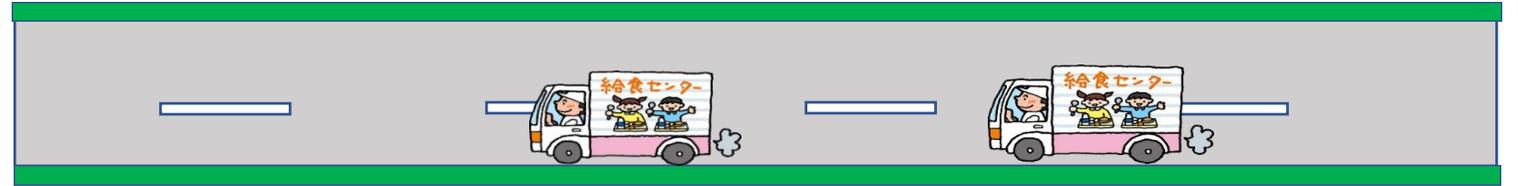
野菜をゆでたり、蒸したりして真空冷却器で冷やし、ごま和えやサラダを作る部屋です。また、くだものを冷やし和えて、フルーツポンチなども和え物室で作ります。



真空冷却器♪



現在、石井町学校給食センターで働いている人は、
 所長、事務担当、調理員22名、運転手5名、栄養教諭1名
 栄養職員2名で安心安全でおいしい給食を作っています。
 また、米、野菜、肉など各業者さんが食材を納品してくれます。



いろんな部屋に
 わかれているよ♪



2階から見学で
 できます♪



1階から見ると...

