

夏休みの給食室(7月)

「夏休み中はお仕事お休みなの〜？」とよく聞かれますが、いやいやそんなことはないんです。普段給食がある時はできないような調理講習会や、親子料理教室の講師、給食室の大掃除、給食着の補修などやることはたくさん！

そんな夏の給食室の様子を少し紹介していきたいと思います。

夏休み 栄養士会の研修

給食がある時には、あまり学校を空けることができないので夏休み中には1日かけての出張が入ります。今回は、コメットカトウさんで開催しているスチームコンベクションオープンを使った調理講習会に行ってきました。

そこで今回、小金井市の給食室で使っているスチームコンベクションオープンの会社の方をお願いして調理講習会を開いてもらいました。

・コメットカトウ調理講習会

池袋にあるのコメットカトウさんのショールームで、“スチームコンベクションオープン”を活用した6種類の料理を講師の方に実演してもらい、その後みんなで試食しました♪

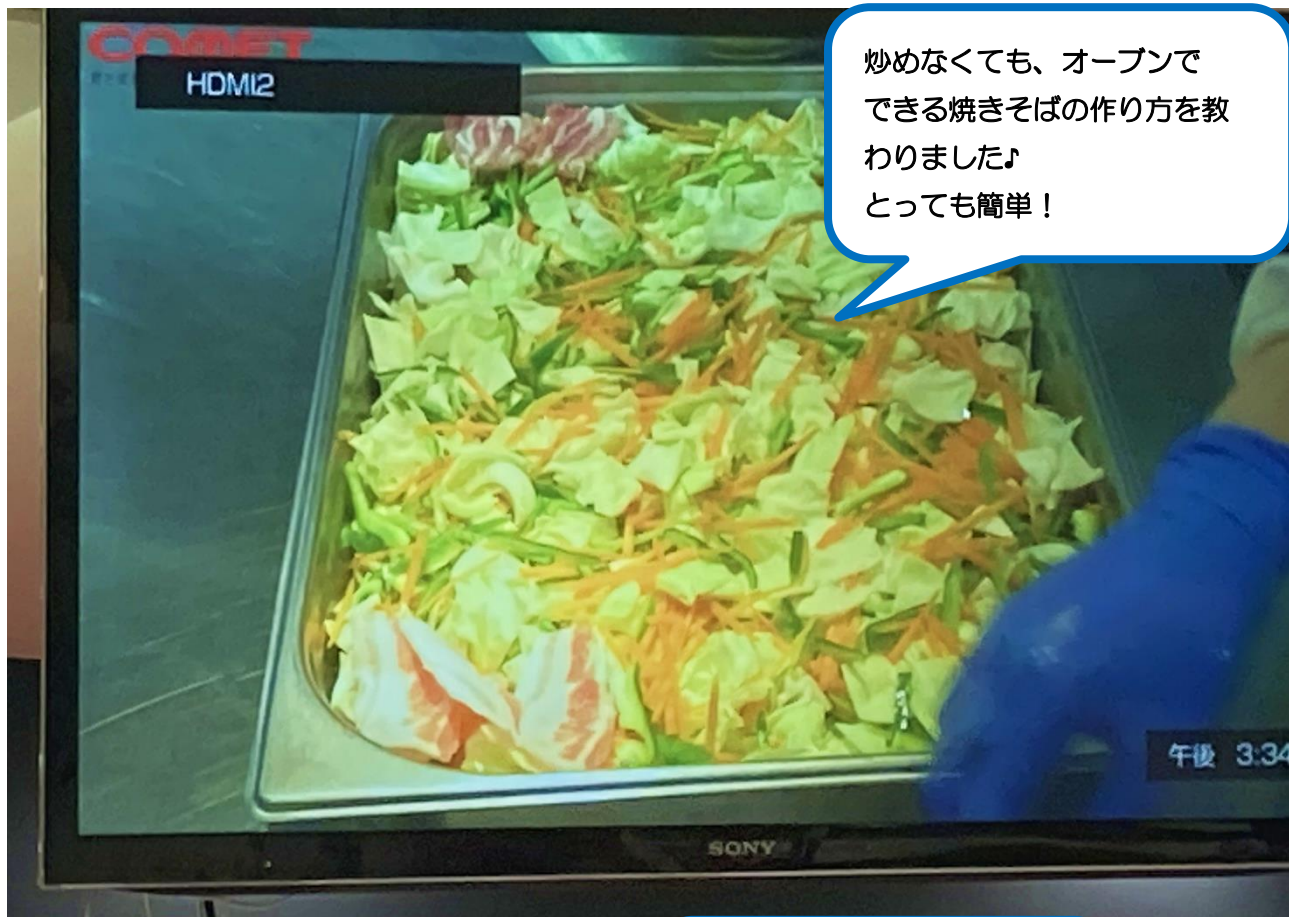
普段使っているオープンですが、便利な機能がついているのに使いこなせていないところもたくさん…。そこで今回、オープンの便利な使い方やおすすめレシピを教えてくださいました。

実際の献立にも使えそうなレシピがたくさんあり、2学期以降の給食のレパートリーが広がりました。新メニューとして登場する日をお楽しみに！

調理実演の様子



講師の先生が詳しく説明しながら、手際よく調理を進めていきます。



炒めなくても、オーブンで
できる焼きそばの作り方を教
わりました♪
とっても簡単！



6種類の料理が完成しました！
この後、取り分けて試食しま
す。



きれいに出来上がったお料理！
揚げてないのにサクサクしたコロッケや、炒めない焼きそばなど、おもしろいメニューやがたくさん！

夏休み調理研修会

8月22日（月）に毎年恒例の調理研修会を行いました。

今回も南小の保坂チーフが中心となって、2学期の給食で作ってみたいメニューや、普段なかなかうまく作れないメニューを試作し、みんなで改善点を話し合う研修です♪

- 手作りパン（丸パン、あんパン、ウィンナーパン）
- さつまいもグラタン
- 千切り野菜スープ
- ミルクゼリー
- りんごジャム

この6品を作りました！

今回は、1～3年目の新人さんが多く参加したので、上手に作れるかな？と少し不安もありましたが、みんなで相談しながら、とってもおいしく作ってくれました。

試食してくれた先生たちにも大好評でした。

2学期の給食に登場する日をお楽しみに♪

給食室の様子

真剣に作っています。

以前南小にいた田村さんも
参加してくれました！
新人さんに作り方をアドバ
イスしてくれます。



20～30分ずっとこねていきます。
生地がだんだんなめらかになって
いきます♪

2次発酵ができました！
いい感じに膨らんでいます。



焼き立てパンのいい香り♪
とってもおいしく焼き上がりました！

当日の献立

[手作りパン (丸パン、あんパン)・りんごジャム・さつまいもグラタン
千切り野菜スープ・ミルクゼリー]

