

とよなか しりつ がっこう きゅうしょく

豊中市立学校給食センター



みんなが毎日食べている給食は

走井学校給食センターで 22校 約13300食
原田南学校給食センターで 15校 約9500食

つくられています。



走井学校給食センター



原田南学校給食センター

給食の献立は栄養士がみんなの栄養バランスを考えてたてられています。

年に一度、調理員がたてた献立もありますよ♪楽しみにしててくださいね。



人気のカレーライス



唐揚げも手作りしています

みんなに美味しい給食を届けられるように、給食センターでは調理中はもちろん、おかずを食缶に入れる前にも1分間85℃以上を保っているかを確認し、安心第一にしています。



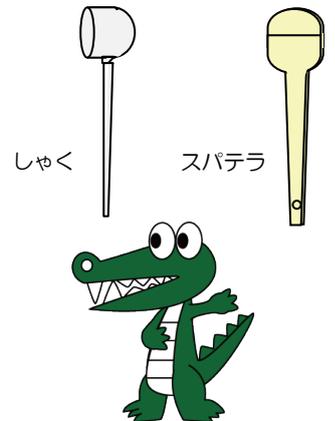
みんなが大好きなカレーやハヤシライスのルーは給食センターで手作りしています。
 たくさんの香辛料や調味料を使って、約2時間かけて作ります。



給食センターの調理エリアには回転釜という大きな釜があります。
 この釜1台で約1300人分のおかずを作ることができます。
 走井センターには約28台、原田南センターには約14台あります。



野菜やお肉をいためたり、まぜたりする道具を『スパテラ』
 釜からできたおかずを食缶に入れる道具を『しゃく』といいます。
 また、給食センターには、野菜を洗う機械やいろんな形に切る機械、
 連続揚げ物機などたくさんの機械があります。



みんな、☆ラッキーにんじん☆は知っていますか？
 大おかずの中に入れてあります。ごくわずかですので、探してみてください。
 季節ごとにいろんな型が出てきますよ。楽しみにしていてくださいね。



給食を豊中市のホームページでブログやレシピ、給食動画を紹介しています。
 お家でも見てみてください。

