

# 1月



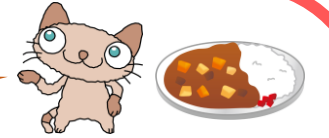
# 給食探検隊



松山市学校栄養士協議会

## 調理場 ~学校給食ができるまで~

みんなの人気メニュー「カレー」の作り方を見ていこう。



### 身支度

清潔な白衣、帽子、マスクを着用します。そして、石けんと爪ブラシを使い、指先からひじまでていねいに洗います。最後にアルコールで消毒します。



### 検収

食材が運ばれてくると、数量、温度、品質等を確認します。



### 皮むき

#### ピーラー

じゃがいもやにんじんは、ピーラー（皮むき機）で皮をむいたあと、包丁で残っている皮や芽を取りのぞきます。



### 洗浄

野菜は、3つの水そうで、ていねいに3回洗います。



おいしそうなおいがしてきたよ。



### 調理

大きな釜で、大きなしゃもじを使って具材をいため、カレーをにこみます。



### 裁断

#### スライサー

食材の種類に合わせて、スライサーや包丁を使いわけて食材を切ります。



### 配缶



### 配送



### 完成

## 1月の味めぐり（愛媛県）

- いよさつま
  - 牛乳
  - 緋のかぶなます
  - しょうゆもち
- 愛媛県の特産品である「緋のかぶら漬け」と「鯛」を使った献立です。