

給食センターの中をのぞいてみよう！

これは、何をするための機械でしょうか？



機械の中の様子 →

この機械は、「球根皮むき機」といいます。じゃがいもなどの皮をむくために使う機械です。皮のついた食材をこの機械に入ると、中では洗濯機のように水と一緒にぐるぐる回りながら皮がむけます。カレーの日などは100kgを超える大量のじゃがいもを使うので、この機械は給食センターの必須アイテムです。でも、機械だけでは皮のむき残しがあるので、残りはピーラーを使って、調理員の手作業です。このように、給食調理は機械と人の手、両方の力が欠かせません。

日本各地の郷土料理紹介

山形県編 ~芋煮~

芋煮は、山形県の郷土料理で、里芋を主役に、牛肉やこんにやく、ねぎなどを入れて煮込みます。山形県の人々にとって、9~11月頃に河川敷などに食材や調理道具を持ち寄って家族や友人たちと芋煮を作って食べることが、秋の風物詩となっています。

また、毎年9月には山形市で「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。直径6.5mの巨大な鍋で約3万食もの芋煮が作られます。大型ショベルカーを使って、鍋の中の食材を豪快に混ぜる光景は圧巻です。本市の給食でも、このフェスティバル開催に合わせて芋煮を提供します。給食センターの大鍋で作ったうま味たっぷりの芋煮を味わってくださいね！

2018年の第30回記念大会では、8時間で最も多く提供されたスープとしてギネス世界記録に認定されたそうですよ！



ホクホクの旬の里芋と牛肉のうま味がおいしい、ホッとする一品だよ！みんなで楽しく食べると、芋煮会の雰囲気を感じることができるかも！？



Table of menu items for 4th (Thursday) and 5th (Friday). Includes items like コッペパン, 牛乳, サラダ油, and their respective quantities and nutritional values.

Main menu table for 8th (Monday) through 12th (Friday). Lists daily menu items, quantities, and nutritional information for each day.

World Cuisine section featuring Samoa. Includes text about Samoa, a map, and a list of menu items like サパ・スイ and カレモア.

Continuation of the menu table for 16th (Tuesday) through 19th (Friday). Includes items like 食パン, 野菜コロッケ, and their nutritional values.

