



「いこいな」
©シンエイ/西東京市

市ホームページアドレス
<http://www.city.nishitokyo.lg.jp/>

西東京の教育

平成30年(2018年)7月15日発行 第82号

＝発行＝
西東京市教育委員会
〒202-8555
西東京市中町1-5-1
電話 042-464-1311(代)
＝編集＝
西東京市教育委員会
教育部教育企画課

給食のカレーが食べたい!

～子どもたちのために妥協しない学校給食～

いつの時代も学校給食の人気メニューの上位には、カレーが入ります。

学校給食のカレーが、ひと手間もふた手間もかけたメニューであることはあまり知られていません。

そこで、ある日のカレー作りの様子から、市内の学校給食の特徴を紹介します。

1 給食食材の納品は当日の朝



一部の調味料等を除き、全ての食材は毎朝納品され、重量や品質を確認します。食材はできるだけ国産で、添加物の少ないものを使用し、市内の農産物も積極的に取り入れています。

2 野菜の洗いは流水で3回



給食に異物が入らないように、流水で3回以上洗います。

虫や異物がついていないか、傷んでいるところはないか、全ての野菜を一つ一つ特に入念に点検しながら洗います。

3 野菜の大きさはメニューに合わせて



野菜はメニューに沿った大きさに切ります。この日のカレーは、直径約1.1mの大きな回転釜で煮込むため、食材が煮崩れしない大きさに切り揃えます。この日はカレー用に100キロの野菜を切ります。



7 安全・安心を守るために



学校給食では、食中毒を防ぐため、生食用の果物を除いて、加熱調理が原則です。サラダに使用する野菜も加熱します。

子どもたちが食べる前には、校長が毎日検食を行います。

8 完成!!



完成したカレーライス、クラスの人数に合わせて食缶に移します。

朝の8時15分にスタートした調理作業は、完成までに約3時間30分かかりました。

喜んでくれる子どもたちの笑顔を励みにして、調理を行っています。

4 ご飯は47合炊ける炊飯釜で



写真の炊飯釜に入っているお米は約47合(約100人分)で、この日は7つの釜でご飯を炊き上げます。



6 手作り鶏ガラスープで煮込みます



食材の自然な味を生かすため、化学調味料は一切使用せず、昆布・削り節・鶏ガラ・豚骨などでだしをとっています。

この日も、鶏ガラと野菜を沸騰しないように、じっくり加熱してスープを作ります。このスープで肉と野菜を煮込み、最後に手作りルーを加えて仕上げます。

5 カレールウは手作り



バターと油で小麦粉をじっくりいためてブラウルウを作り、そこに数種類のスパイスを加えてカレールウを作ります。市販のカレールウを使うことはありません。

カレールウだけでなく、餃子やゼリーなども全て手作りです。