

葛城中学校

2025.4.15

生徒献立

2年生が、1年生のときの家庭科の授業で4月の献立をを考えてくれました！春の食材を使った献立で、とても美味しかったです。出来上がりも色あざやかで素敵でした！



牛乳の点検



大きな3つのシンクを使って、野菜を洗います。王や虫など、しっかりと洗い流して、料理に合わせた切り方で切っていきます。みじん切りなどの細かい切り方も、全部調理員さんが包丁を使って手で切っています。

野菜の切裁、調味料の準備



米の洗浄

洗米機でお米を洗います。勢いのある水の流れに乗ったお米同士がぶつかることでお米を洗います。



牛乳パックに、汚れや破損がないかをひとつひとつ丁寧に点検してから、各配膳室ごとにカゴに分けます。

調理の準備

削り節と出し昆布で「だし」をとります。黄金色の、おいしいだしがとれました。



給食に使用する食材に異常がないか、丁寧に点検します。



春の野菜ずし

お花の形の人参がひとり一つずつ入るように、おすしの具を作りました。カラフルでとてもきれいなおすしが仕上がりました。

調理～配缶作業

釜にお米と調味料、水を入れ、炊飯します。1つの釜で約50人分のご飯が炊けます。なんと葛中には、炊飯器が6台もあります！





しめじとわかめととうふのおすいもの

6つの食品群の中でもとりにくい2群のわかめを上手に取り入れてくれました。出汁の風味がしっかりとするおすいものが仕上がりました。



スナッフえんどうと豚肉のレモン塩麹炒め

塩麹で柔らかくなった豚肉と旬の柔らかいスナッフえんどうの相性は最高！レモン味がアクセントになっていました。



春キャベツと新たまねぎのカレーマヨサラダ

ドレッシングにはトマトが入りました。野菜の甘さが美味しいサラダです。



いちごのクレープ

クレープをよく点検し、一袋ずつ消毒していきます。



はいせんじゅんび 配膳準備



しつぱいなら食器を並べておかずを盛り付けていきます。チャイムがなってシャッターが開いたら配膳スタート！

できあがり！



はる やさい 春の野菜ずし

しめじとわかめととうふのおすいもの

スナッフえんどうと豚肉のレモン塩麹炒め

はる 春キャベツと新たまねぎのカレーマヨサラダ

いちごのクレープ

ぎゅうにゅう 牛乳

