◆~毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、 毎月25日は「二戸食の日」です~



二戸市学校給食センタ

校庭の木々の葉が赤や黄色に色づき、秋の深まりを感じます。これから、寒 さが本格的になりますので食事をしっかり食べ、体の中から温めましょう。 さて、11月23日は勤労感謝の日です。もともとは農作物の収穫に感謝する 日です。今月は給食センターの調理の様子や生産者のお仕事を紹介します。

給食ができるまで~調理のお仕事紹介~

..............

毎日の給食を作ってくれる調理員さんのお仕事を、簡単に紹介します。二戸市内の 小中学校、約2100食分の給食を、小を込めて一生懸命作っています!!

◆食材の受け取り

◆身じたくをととのえる







でその日に使う食材が届くので、 注文した量が届いているか、新鮮かどうか





野菜や果物は流水で3回洗います。 必要に応じて皮をむきます。

はくちゅうどくお食中毒が起きないよう、

それぞれ出来上ガシの温度 を計って記録しています。

◆野菜を切る







やわらかいものやデコボコ しているものは包丁で一つ ひとつ切ります。







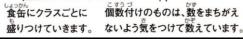


◆できあがり















『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい 地場産物と、その生産者の方々を紹介するコーナーです。今回は11月29日 の「いい肉の日」にあわせて、二戸市で肉牛を育てている漆原さんを紹介しま



短角牛は稲庭高原の豊かな自然の中で放 牧され、上斗米の漆原さんのところで肥育 されています。牛もそれぞれ成長が違い、 一頭一頭の成長を見ながら、出荷するまで 健康に大きく育てているそうです。二戸で 生まれ、二戸で育った短角牛。雑穀やせん べいなど地元の食材もブレンドされた餌を 食べ、元気に育っています。

Q. 肉牛の飼育を始めたのはいつ頃からですか。 平成5年からです。

生まれてから約2年半 で800kgにもなるよ

Q 現在、何頭ほど飼育をされていますか。また、1年間の 出荷頭数はどれくらいですか。

160頭飼育しています。1年間に約80頭出荷しています。

Q. 飼育する上でのご苦労や喜びなどを教えてください。

太り過ぎないように体重を大きくすることです。 肥満になると、余分な脂肪がつき赤身肉が減少す るからです。

Q. 牛肉を使った料理を教えてください。

やっぱりステーキかな。しゃぶしゃぶ も好きです。量を食べられるのは、焼肉 ですね。

餌は、牧草の他に家畜用とうもろこし や大麦、そばやひえの殻、飼料米、売 り物にならない麺くずや二戸の割れせ んべいも配合しています。

給食を食べている児童生徒のみなさんへ

短角牛は、日本で生産される牛肉のわずか0.5%程度です。 二戸市はおいしいと評判の 牛肉の希少な生産地で、仔牛の繁殖から肥育まで一貫して行っています。地元で飼育され た安全・安心な健康牛をたくさん食べて元気に健康に育ってください。

~お知らせ~ 平成30年10月16日(火)に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が 確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください



