



食とみどいの 新発田っ子通信

市の学校給食では、毎月19日の「食育の日」に“**こにもの**小煮物”が登場します。小煮物は新発田市の代表的な郷土料理です。子どもたちは、市内各地域の季節ごとにとれる食材で作る小煮物を食べることで、新発田の食材の美味しさを実感し、昔ながらの食生活の良さに気付くことができます。

ご家庭では小煮物を食べていますか？

今回は、北共同調理場で小煮物ができるまでの様子と調理員さんの仕事を紹介します。

市の『食育』が目指す子ども像
“中学3年生で一人で小煮物(のっぺ)のある夕食一食分を作れる”

【平成29年度食育実態調査結果】
「小煮物を一人で作ることができる」
28.7%(目標値40%)

AM8:00 検収



初めに、納品された食品の大きさや量、産地などをしっかり確認します。非接触式の温度計を使って食材の温度を測ります。

AM8:30 下処理



野菜の皮をむき、汚れや異物を洗い落とします。野菜は三層シンクで三段階に分けて洗います。ただ洗うのではなく、虫が付いていないか、傷んでいる部分はないかなど、目で確認しながら作業をします。

じゃがいもの芽を一つ一つ たけのこ缶は、缶の表面
手作業で取り除いていきます。 をきれいに洗います。



AM9:00 調理(切裁)



たけのこ
24缶

缶切り機を使って、たけのこ缶24缶を一つ一つ開封します。



ごぼう
21kg

野菜を食べやすい大きさに切っていきます。給食のおかずの中でも特に切るものが多い小煮物は、たくさんの調理員さんが作業に取り掛かります。

野菜に均一に火が通るように、同じ大きさに手早く切っていきます。



じゃがいも
66kg

この日小煮物に使う食材は、
ごぼう・にんじん・干しいたけ・
たけのこ・こんにゃく・じゃがいも・
ホタテ貝・かまぼこ・鶏肉・厚揚げ・
さやえんどう の11種類!!



ビニール袋を切るときは切端が出ないように、一度だけはさみを入れます。(二度切りはしない)



さやえんどう
12kg



にんじん
25kg

機械を使って切るものもありますが、大きいままの野菜がないかなど、切り終えた野菜の最終確認もしっかり行います。



厚揚げは一度ゆでて油抜きをします。



厚揚げは短冊切りにします。



35cm以上もあるかまぼこも短冊切りにします。



調味料を正確に量ります。量り終えたものはゴミが入らないようにすべてフタをします。

AM10:40 調理(加熱)



煮えにくい材料から、大きな回転釜に入れていきます。1釜で約500人分作ります！



鶏肉は、専用のエプロンと手袋をした人が釜に入れます。



調理員さんの身長と同じくらい のヘラを使って混ぜていきます。調味料を入れて、仕上げです！



スケール(定規)を使って出来のヘラを使って混ぜていきます。上がり量を確認します。

AM11:00 配缶



各学校の食缶に分けていきます。大きいひしゃくで食缶に分ける人、蓋をする人、分担しながら作業をします。給食を温かいまま学校に届けるために手早く進めます。



各学校のコンテナに積み込みます。

できあがり



感謝の気持ちをこめて“いただきます”

北共同調理場

- 配食校** 二葉小、外ヶ輪小、東豊小、本丸中、第一中
- 食数** 約2300食
- 職員** 栄養教諭1名、学校栄養職員1名、調理員29名、事務職員1名

〈職員からのメッセージ〉
給食は美味しく残さず食べてもらえるよう、毎日一生懸命心を込めて作っています！

市内各中学校の取り組み

中学校では、地域の食文化や郷土料理を調べる学習や、食生活改善推進委員さんを講師に招いて小煮物作りをしています。

子どもたちは学習を通して郷土愛を育てていきます。



小煮物は、同じ新発田市内でも地域や家庭によって使われている材料や味付けが違います。ぜひご家庭でも“我が家の味の小煮物”を作ってみてくださいね。

親子料理教室を開催しています～

毎年、市では小学生の親子を対象とした親子料理教室を開催しています。

今年度も3回(8月、2月、3月)予定しておりますので、みなさんの参加をお待ちしています。

※詳細が決まり次第、別途チラシでお知らせします。



昨年度の教室の様子