

給食センターを訪問しました

今日は、太宰府市内中学校に給食を提供している日米クックの調理場を見学してきました。いつもいただいている給食は、どのようなところで、どのように調理されているのか、一度、見てみたいと思っていたので、よい機会となりました。

調理場を見た感想は、一言でいうと「**すごい!**」でした。「**調理**」という仕事が、これほど**過酷**なものとは思っていませんでした。2000食以上の食事を限られた時間までに作らなければいけません。そして、当然ですが、安全な食事を提供しなければなりません。調理の方々は、決められた役割でテキパキと調理を進めていました。特に大変そうだったのが、大釜での調理でした。今日は、八珍豆腐と、海藻サラダと2種類を大釜で調理していました。炒めたり、湯通しをしたりを、大きなしゃもじ等を使い、調理していました。全身を使い、重たい食材を攪拌していましたが、これはとても体力を使う作業です。正直、「私にはできない」と思いました。

今回の調理場見学で、給食のありがたさを感じました。本当は、全校生徒に見てもらいたいものです。ただし、それは難しいことですので、食の大切さや、作られる方への感謝の気持ちをもつことは、伝えていきたいと思いました。

☆ 給食センター訪問の様子



外観の様子です



配送トラックがたくさん



調理場に入る前

密閉された部屋で風を浴びて、埃等を取り除きます



米が送られてきます



リンゴをチェック



大量の食材を炒めてます！



湯通ししたきゅうりをすくい上げます



こうして給食が出来上がりました！