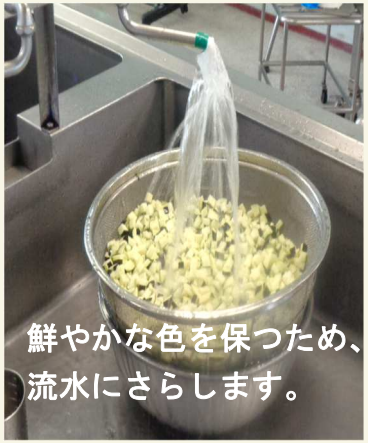
給食だより Vol.11　田川市学校給食夏季調理研修会が開催されました！

令和６年７月２２日、田川市立金川小学校給食室で調理研修会が開催されました。市内各校から調理員・栄養士が参加し、新しい献立の試作を行いました。今回のテーマは「田川市の伝統文化を食べて学ぶ献立」で、田川市の伝統行事「川渡り神幸祭」をイメージした新メニュー「神幸ライス（仮名）」を作り、教職員と教育委員会職員、参加した調理員・栄養士が試食を行いました。

1 下準備

神幸ライスは「川渡り神幸祭」の「やまのバレン」をイメージした献立で、緑や白、赤の飾りを野菜で表現します。下準備では、玉ねぎ、ナス、パプリカを角切りにし、ニラは１㎝幅に切ります。



2 調理

野菜の下準備が終わったら、ひき肉を回転釜に入れて弱火で炒めます。ひき肉に火が通ったら、下準備をした野菜を火が通りにくいものから順番に回転釜に入れ、焦げ付かないように気を付けながら炒めます。

野菜を入れて

野菜に火が通ったら、茹でた押し麦を加えます。押し麦のぷちぷちとした食感を活かすために、さっと混ぜ、調味料、カレー粉を加えて更に混ぜます。

中心温度計で温度を測り、十分に加熱されていることが確認できたら、火をとめて完成です！

冷めないうちに急いで配缶し、試食会場の教室に運びます。

配膳して、いよいよ試食です。

3 試食

神幸ライスの具を白ご飯の上にかけると、鮮やかな具が神幸の「やまのバレン」のように、パッと広がります。

夏野菜と押し麦の食感に、ピリ辛のカレー風味がマッチし、食欲をそそります。

試食後のアンケートでは「おいしかった！」と好評で、ぜひ給食にとの意見がたくさんあり、人気献立になる予感です。

新しい献立として、給食に登場する日が楽しみです。