給食だより VOL.17 調理員の勉強会「調理研修会」を開催！

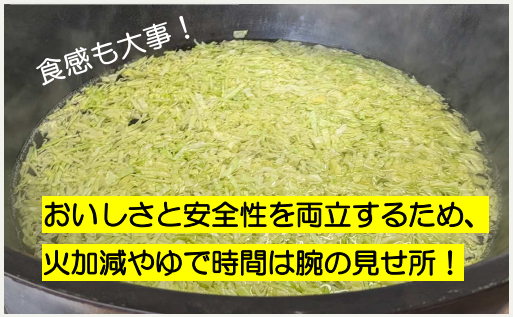
令和８年春、田川小学校で春季調理研修会が開催されました。調理研修会は調理員の勉強会で、子どもたちに「おいしい！」と言ってもらえる給食を目指して勉強をしています。今回の研修では、子どもたちから「食べたい！」と要望が多かった「タコライス」を中心に、「和風スパゲティ」「ひじきの甘酢煮」「枝豆コーン」の４つの献立に挑戦しました。その中でも特に注目の３品についてご紹介します！

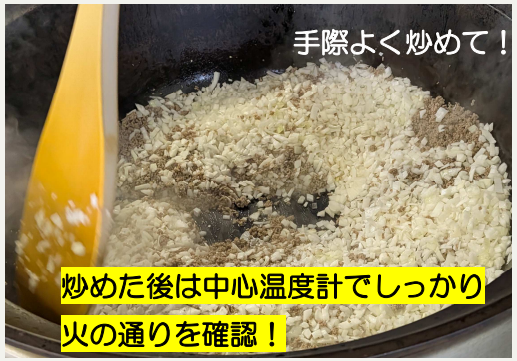
タコライス

一般的なタコライスには、新鮮なレタスが使われます。

しかし給食では衛生上生野菜の提供が難しいため、代わりに**ゆでたキャベツ**や**トマトの水煮**を使って、給食用にアレンジしました！

味付けは、チリパウダーのほかに**パプリカパウダーを隠し味で加え**、子どもたちが食べやすい少し甘めの味付けに仕上げました。





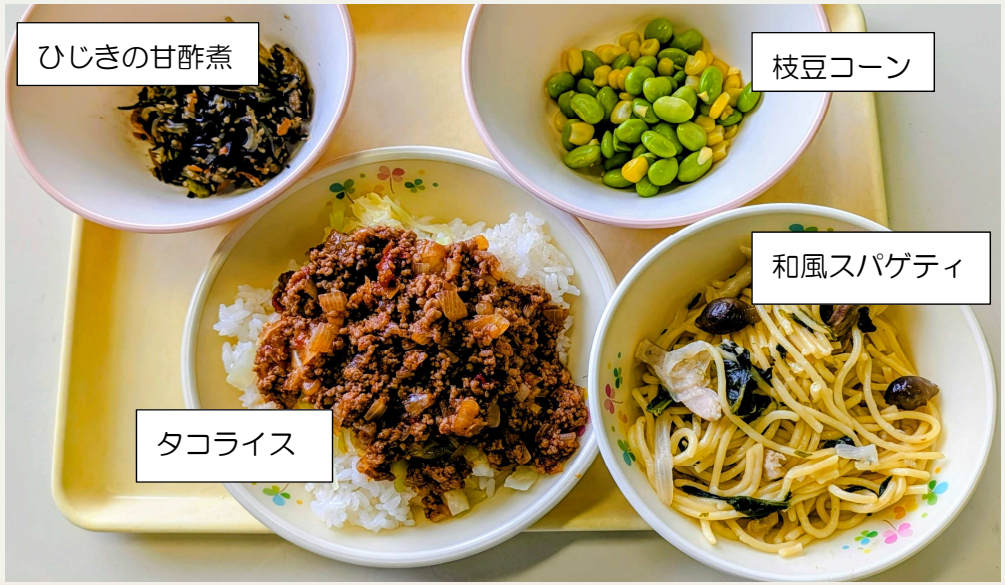
和風スパゲティ

苦手な子どもが多い野菜やきのこを食べやすくするためのアイデア料理です。

スパゲティは短時間でくっついてしまうため、教室での配膳が難しい献立です。研修会では麺のゆで方や温度管理に加え、配膳しやすい調理方法を勉強しました。

ひじきの甘酢煮

ミネラル豊富なひじきに枝豆やニンジンなど色とりどりの野菜を使い、**甘酢でさっぱりと仕上げました**。お酢を加熱することで酸味がまろやかに。子どもが食べやすい味になりました。

できあがった４品をうつわに盛り付けて、さあみんなで試食です！

試食会で寄せられた生の声は、給食をさらにおいしくするためのとても大事なヒントです。真摯に受け止めて、さらにおいしい給食を目指します。この献立が給食に登場する日がとっても楽しみですね！