

## 給食だより Vol.5

おいしい給食を一度にたくさん作るコツは、**調理器具**にあり！

毎日おいしく温かい給食を作る調理員さんたちは、いったいどうやってたくさんの給食を短時間で作るのか、不思議に思ったことはありませんか。今回は、おいしい給食を短時間にたくさん調理する秘訣のひとつ、調理器具の「かいてんがま回転釜」を紹介します。

回転釜は、現在の学校給食に欠かせない調理器具です。

回転釜には右の写真のとおりハンドル（赤い矢印の箇所）がついていて、軽くハンドルを回すだけで釜は前後回転して傾きます。

釜が傾くことで、調理物が簡単に取り出せることに加え、釜を洗う作業の負担が軽減されます。



回転釜は煮る、炒める、蒸す、揚げるなどたくさんの調理方法ができる優れたものです。釜の大きさは小学校で使用するものが110ℓ、中学校分は200ℓと非常に大きく、かき混ぜる作業は一苦労です。

ひと釜で一度に小学校分は約400食、中学校分は約600食の給食を作ることができます。

左の写真はおでんを煮る様子です。

右の写真は、回転釜で調理したおでんの献立です。大きな釜で調理することで、大根やちくわにしっかりと出汁のおいしい味が染み込みます。このように毎日給食室で大活躍をしている回転釜は、おいしい給食を短時間にたくさん調理するために欠かせない大切な調理器具です。

