

今年の夏の土用丑の日は2回！！

みなさんこんにちは、6月11日に梅雨入りしてから雨の日が多くなり、湿度も高くなっていると感じます。昨年の梅雨は54日間という長い期間でしたが、今年の梅雨は短期間で明ける予想だそうです。

そして7月21日は待ちに待った土用丑の日！！給食でもうなぎ蒲焼を提供予定です。さらに！今年はこの丑があります！こちらは8月2日です。詳細は未定ですがみなさま是非楽しみになさってくださいませ。さて今月の給食新聞は、久しぶりとなってしまいましたが調理場の様子をご紹介します。6月17日に提供いたしました、「ふんわりヨーグルトムース」と「冷やし中華」の調理～盛り付け風景をご覧くださいませ。

7月号特集 調理場からの近況報告

新メニュー「ふんわりヨーグルトムース」



調理師のSさん考案の新メニューです！気がついた方もいらっしゃるかもしれませんが、実はマシュマロが入っております。ヨーグルトの整腸作用とマシュマロのコラーゲンで美容にとっても良いメニューです！さらに今回は夏らしくオレンジのクラッシュゼリーもブレンド！みなさまいかがでしたでしょうか？

調理工程大公開！！～冷やし中華が提供されるまで～

大きな釜を2つ使って麺を茹でます



冷水でしっかり締めます



事前にカットしておいた食材を、



順番に盛り付けて行きます



鶏ガラを炊いて仕込んでおいたスープをかけます



冷やし中華の完成！！

一つ一つ配膳車にセットしていきます。
そしてみなさまのもとへと運ばれました

今月のミニクイズ
これは何と読むでしょう？ 「確り」

7月号編集後記◆新型コロナウイルスの影響で様々なイベントやお祭りが中止となっております。夏の風物詩とも言える花火大会も各地で中止が決定しています。そんな中、栄養部ではみなさまに季節を感じていただけるような給食を提供して参ります。少しでも夏を感じていただけたら幸いです。発行元：栄養部新聞係