

南風原産かぼちゃスープができるまで

① 洗浄・カット



食材(かぼちゃ126キロ、たまねぎ185キロ、パセリ5キロ)を洗浄・カットする。

② 炒める



鶏肉を炒める。

③ たまねぎを加える



②にカットした、たまねぎを入れ炒める。

④ 煮込む



かぼちゃペースト、チキンがらスープ、水を加えて煮込む。

⑤ かぼちゃを加える



調味料、カットしたかぼちゃを加え更に煮込む。

⑥ 仕上げ



仕上げにパセリを入れる。

⑦ 完成



愛情いっぱいスープのできあがり。(幼小中学校 約5,500食分)

給食を作るうえで気をつけていること



調理室に入る前は、服に付いたゴミを粘着ローラーで取る、石けんでしっかり肘まで洗ったあとに、ブラシを使って爪の間を洗うを念入りに行います。



食中毒予防のため、加熱がきちんとされているか中心温度を測ります。85度以上になってれば合格です。



給食で何かあった時の原因究明のため、原材料と仕上がり調理品を2週間冷凍保存しています。

地元南風原産の食材を使った給食メニュー
青ネギ(味噌汁)
ピーマン(青椒肉絲、カレー)
ヘチマ、とうがん(麻婆炒め、味噌汁)

南風原中学校3年4組 給食のようす



かぼちゃ200キロいただきました。

3月2日(火)にJA南風原支店より町内の学校へ、南風原産かぼちゃ約200キロの寄贈がありました。「地元の子も達にも、南風原かぼちゃを知ってもらおうキッカケをつくる目的で今回の寄贈を企画いたしました。子ども達みんなに美味しく食べてもらえたら嬉しいです。」とJAおきな南風原支店野菜生産部会長 神里 靖さん(真ん中)、JAおきな南風原支店野菜生産部副会長 神里 守さん(右側)はコメントをしてくれました。

かぼちゃの収穫

年間平均240トンの生産を誇る南風原かぼちゃは、県内外からも人気な食材のひとつです。植え付けから収穫まで90日程度かかり、ひとつずつ丁寧に収穫が行われます。農家の新垣真人さんは「今回は、強風もありダメになってしまった農家もある中、こうやって収穫できることはとても嬉しいです。かぼちゃを育てる上で一番気になるのは天気の状態です。いつもと同じように育てていても、強風が吹けばダメになってしまうこともあるから、そこが一番大変ですね。」とコメントをしてくれました。



特集

かぼ
ち
南風原



5,500食の南風原産かぼちゃスープ

地元農家により愛情たっぷり育てられたかぼちゃが、給食センター調理員の手によりおいしい「南風原産かぼちゃスープ」に大変身しました。

中学3年生 最後のおいしい給食

3月5日(金)、寄贈されたかぼちゃで作られた「南風原産かぼちゃスープ」が町内幼小中学校で振る舞われました。