

# 給食室の様子

奥武蔵給食共同調理場ではごはんも給食室で炊いています。1回に使用するお米の量は小学校・中学校合わせて12~14kgです。メニューやお米の状態を見ながら水加減を調整しています。

今日のカレーピラフは鶏ガラスープとカレー粉を加えて炊きました。

洗米し浸水しておいたお米にスープとカレー粉を加えよくかき混ぜてから炊飯器にセットします。



具を作ります。

炊き上がったごはんと具を混ぜ合わせます。



各クラスに分けて出来上がり。



完成