

学校給食における地場産物の食材ロス削減にむけて

循環型社会実現への挑戦 —倉敷中央学校給食共同調理場—

利活用した地場産物



規格外のごぼう

規格がそろったものと栄養面での違いはありません。



れんこん



しょうが

本来食べられるのに、キズがついたれんこんや親しょうが(*)は捨てられています。

*親しょうがとは、しょうがを栽培する際に種として使用したしょうがのことで、問題なく食べることができます。

地場産物をレトルト加工(一次加工)し、給食に利用します。

①きれいに洗います



ごぼう・しょうがは皮つきのまま使います

れんこんはキズがあるので皮をむいて使います

②切って、ゆでます

包丁で乱切りにします



下ゆでします

③レトルト調理の準備をします

まとめて料理できます。



高温高圧調理機で調理します

真空包装します

レトルト専用の袋に入れます



ごぼうポタージュ

④レトルトで一次加工品のできあがり



常温保存します。

⑤おいしい給食になりました!

豚肉の生姜焼き



はりはり漬け

筑前煮



しょうがごはん



☺ 捨てられていたはずの食材が給食になる
☺ 年間を通じて地場産物を利用できる
☺ 当日の下処理の時間が短縮できる