

輪之内町のおいしいとうもろこし

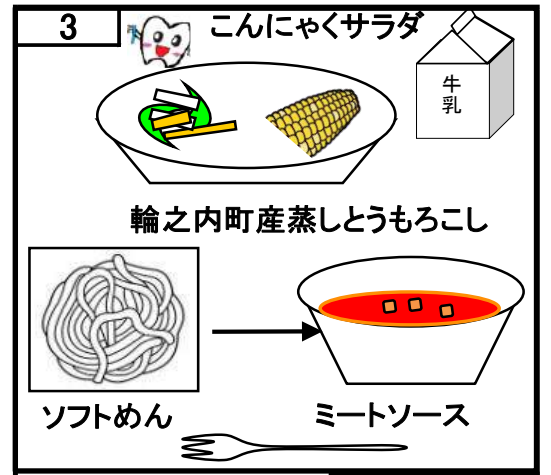
毎年7月は、輪之内町大吉地区で育った立派なとうもろこしが給食に登場します。

とうもろこし

米、小麦と並ぶ世界三大穀物の一つで、炭水化物を多く含みます。一般的に野菜として食べるのは「スイートコーン」という甘味の強い種類です。給食に登場するとうもろこしは、日本で一番なじみの深い黄色い品種「ゴールドラッシュ」です。



朝4時半ころに収穫して、そのまま給食センターへ届きます。とうもろこしは、時間がたつと甘みが減ってしまいます。だから穫れたてをすぐに蒸して、一番おいしい状態で届けられるように調理員さんもがんばって作業します。生産者の大橋さんの思いがギュッとつまったおいしい蒸しとうもろこしです。



＜7月3日(木)の給食＞
ソフトめんミートソース
蒸しとうもろこし
こんにゃくサラダ
牛乳



大吉地区でとうもろこしを生産してみえる大橋さんです。大橋さんが育てるとうもろこしは粒が大きく、甘くておいしいと評判です。



4時半ころに収穫して、整えた後、7時半に給食センターへ届きます。

1本の苗に複数できるとうもろこしですが、一番上にできる1つを残して、あとは小さいうちに取りのぞきます。そうすることで1つのとうもろこしに栄養を集中させて大きくすることができます。



太くてりっぱな
とうもろこし！



一人分ずつ切って
ていねいに洗います。



鉄板に並べます。



スチームコンベクション
オープンという機械で
蒸します。



スチームコンベクション
オープンは蒸し、焼き、
蒸し焼きができる機械で
す。魚や肉を焼くことも
できます。



甘くておいしい
蒸しとうもろこし
の出来上がりです！