給食だより

第122号

給食だよりを読んでいただき、ありがとうございます。今回は、大型調理機器「スチコン」について、調理モードとこのモードを使ったメニューをご紹介します。

スチコンとは、スチームコンベクションオーブンの略語。コンベクションオーブン（ファンで熱風を強制対流させるオーブン）に、蒸気（スチーム）発生装置を取り付け、熱風・蒸気をそれぞれ単独で利用して「煮る」「蒸す」が、同時に利用して「焼く」などができ、スチームと同時に利用することで蒸し焼きなどが出来る多機能な加熱調理機器です。

～スチームモード～

スチーム(蒸気)により、食材の色合いや味移り、香り移りをさせず素早く調理できます。また、野菜の下処理にも使用できます。

当院では、魚の煮物や蒸し料理、ロールドビーフなどに使用しています。

～コンビネーションモード～

スチーム(蒸気)と熱風のコンビネーションにより、短い調理時間でもジューシーに仕上がります。食材を裏返す必要がないのも特徴です。

当院では、焼魚やハンバーグ、含め煮などに使用しています。

金目鯛の煮付け

ロールドビーフ

エビボールの含め煮

タッチパネルで
温度・時間・中心温度の
設定をします。

いかがでしたか？当院ではスチームコンベクションオーブンを使用し、大量調理を行っています。庫内温度が安定しているので、ムラのない調理ができ、短時間で加熱できるので食材の旨味や水分を逃がさない優れものです。このような多機能大型調理機器を使用し、美味しいお食事を提供しています。

給食の内容に不具合があった場合はお取り替えしますのですぐにお知らせ下さい。

-栄養管理部-