

土曜特集



清潔で明るい調理室。所持は十三三人の大世帯で調理の回数を減らすことが可能である。



きょうの献立はパン・ミルク・フルーツサラダ。食分三十四平均で月六百元。中学校は量が多いので三十七円五十銭かかる(植田小で)



各校へ給食を運ぶコンテナ。特種二重倉庫で、厳冬期でも七十度で送る二時間後戻りに渡ると七十五度を保持できる。



学校給食調理場。パン、牛乳、果物、野菜、肉類、魚類、豆類、卵類、油脂類、調味料、衛生用品、清掃用品、雑費、燃料費、水道費、電気費、ガス費、修繕費、雑費、その他。

学校給食を一本化

勿来に共同調理場が完成

○いわき市に井田町松原地区、飯川のほかに、いわき市、常陸中央学校給食共同調理場が完成した。

成二学期から、パン、副食の給食が始まる。市営のパン工場は、三十八年五月に完成した。勿来地区の小、中学校に均一化した給食のパンを供給してきている。この完成によって、パン・ミルク・副食、菓子、調味料が供給された。全国でも珍しい施設だ。

○市役所に、小、中、十三校の共同給食を準備しているのは、七校、中校の八校、中、中五校は年次計画で逐次完全給食に移す予定だったが、共同調理場をすれば、個々の学校に施設するより集中管理方式で、人件費も経費も安くなり、また衛生的にもすぐれるなどの点から同場を建設したものの。

○現在パンは、小五七〇〇食、中四〇〇〇食、高校一五〇〇食、ミルクは、小三三〇〇本、中三六〇〇本、副食は、小三三〇〇食、中三六〇〇食分を供給している。このほか学校給食を自校で実施しているのが、小四一五〇食、中四八〇〇食、



加工乳をつくる本格的なミルクプラント。外観は市乳と少しも変わらないが、栄養価は高ポイント。

ミルク配合表		パン配合表	
分量	%	分量	%
不純物	9	小麦粉	100
脱脂粉乳	26	イースト	2
パルメッシュ	2	食塩	2
脱脂バター	1	シトロン	3
ミルクゼリー	0.26	砂糖	2
アラジン酸ソーダ	0.004	ポロ糖	2
		イースト	0.1
		パルメッシュ	0.1
		脱脂ミルク	4
		ベレクソ	1.0
		水	60

ミルクにパンに、栄養価を高くする。そのために、この配合表を参考にしている。

●平地方産業文化祭(19→21日)出品

銘菓 **平餅**

さんわショッピングセンターに松月堂小名浜店誕生!!

松月堂の生菓子・洋菓子がグッとお買いやすくなりました

サービスネット

●サービスネット●

平店 銀座店 湯本店 小名浜店 勿来店 植田店 興羽店

●平地方産業文化祭(19→21日)出品

銘菓 **平餅**

さんわショッピングセンターに松月堂小名浜店誕生!!

松月堂の生菓子・洋菓子がグッとお買いやすくなりました

平餅の **松月堂**

IWAKI TAIRA

いわき市平・銀座 TEL・8151(代)

●平地方産業文化祭(19→21日)出品

銘菓 **六段最中**

ダイヤモンドヘッドワイキキ

六段本舗 **平凡**

いわき市・平駅前 電2509

