

こんにちは！
めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は「給食・弁当工場でのデモンストレーション開始」
「春の野菜・果物」の記事をお届けします。
一気に桜が満開。3月中旬までの寒さをかき消すように暖かさが
やってきました。(担当:齊藤)

給食・弁当工場でのデモンストレーション開始

給食・弁当製造工場で生ゴミ処理機:フォースターズのデモが始まりました。



現在、乾燥機にて減量処理をしていますが、乾燥推奨時間(3~5時間)が確保できず、生乾きで取出しを実施しています。

減量率75%程度しかなく、コストダウン効果が発揮できない状態です。



工場では、生キャベツ、ご飯、味噌汁、各惣菜が調理クズ及び残菜の形で大量に発生します。今までに無いパターンです。



このデモでは生ゴミに合わせて複合微生物菌を使い、減量率、作業時間及び手間の削減を確認いたします。

難敵のご飯の投入のルールを決め、減量開始です。



春の野菜・果物



3/末、
寒かった冬が終わり、春がやってくる
とともに桜の開花です。

会社のそばの桜も満開。
晴天の青空と桜の組み合わせは
1年でこの時期だけの楽しみです。

3月末の畑はまだ冬の装いのまま。

そんな中で目立つのが
分葱(わけぎ)の元気さ

ネギとエシャロットの自然交配の賜物
タケノコ、アサリが取れるこの時期、
刺激の少ない分葱は
ぬたや酢味噌和えに使われます。

寒さで生育の遅れていた碧南の
新タマネギも
このところの暖かさで
一気に大きくなっています。

収穫は4月中旬、もう少しです。

春といえば、山菜。
畑はまだ寂しい景色ですが
山は一気に春めきます。

風の当たらない、南側の斜面には
今年もフキが育っています。

茎が太くなるのを待ち、収穫です。

