

見ての感じの“食べてみよう”～給食でお世話になる人たちに～

今回は、美都町でおいしいキムチを作ってくださっている、キムチ工房リはらさんを取材しました。

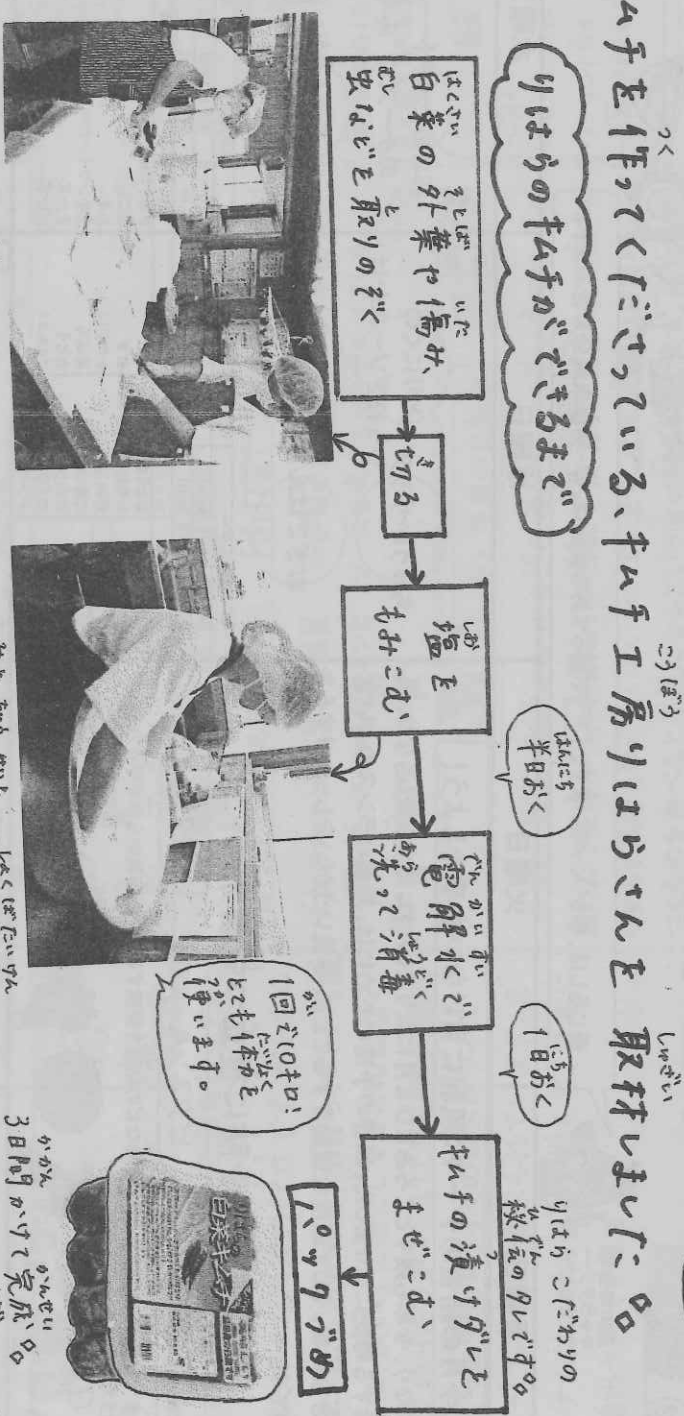


今年で創業14年目になる、リはらさん。家族3人でやっております。

キムチ作りで大変なことはなんですか？

衛生管理と、均等な味付けです。
 安心して食べてもらえるよう、口に入ると大丈夫、電解水で白菜を消毒するなど、衛生管理には気を付けています。
 味付けは、味が出ないよう、日々研究を続けて、よりよくなっていきます。

リはらのキムチが“できるまで”



給食用のキムチは、特別なキムチ！

なんと、給食用のキムチは、市販用とは別に、特別に作られていたりするんです！
 ～ここが特別！～
 ① 白菜の大きさ
 食べやすいように、小さめに切っています。

子どもたちのメッセージ

みんな食べ物にも育てる人を作ること、僕たちが“気持ち”が込められています。その人がこの仕事に誇りを持っていてほしいです。
 リはらさんのおいしいキムチは、20日のチムチエに登場します！！
 おたのしみです！！