

学校給食がととくまで

～毎日、朝早くから給食づくりは始まります～

本日のメニュー
・ごはん ・牛乳
・豆腐となすの中華煮
・焼きしゅうまい
・こんにゃくサラダ

① 最初にすること

- 業者さんから届いた食材をチェックします。
- ◆調理室内に入る前には、必ず十分な手洗い・消毒をします。



粘着ローラーをかけて、ほこりや髪の毛をていねいに取ります。



② 野菜の下処理等

- 当日の7時30分～11時の間に、野菜の下処理から調理までを行っています。
- ◆野菜には、土や虫などが付いている可能性があるため、ていねいに3回洗います。



多くの野菜は、スライサーという機械で食材や献立にあわせて決められた大きさに切ります。

③ 調理

- ◆焼き物・揚げ物
フライヤーとスチームコンベクションで調理します。



中まで火が通っているか、温度計を使ってはかります。

- ▲和え物
食材を加熱後、すぐに真空冷却機で冷却して配缶まで冷蔵庫で保管します。



和え物は冷却して提供するので配缶直前に調味料とよく混ぜます。

- 釜調理：煮物・汁物・炊飯・炒め物
一つの鍋で、約500人分を作ります。



おいしくなあれ!



④ 配缶

- 出来上がった料理は、各クラスの保温や保冷食缶に配缶します。



⑤ 配送



学校へ出発!

- 給食は11時頃出発し、各学校へトラックで運んでいます。

⑥ 洗浄作業

- 13時30分～15時ぐらいまで、返却された食器や食缶・コンテナなどの洗浄を行います。



美味しくできあがりました!