

*給食ができるまで



*身支度 手洗い

◎調理員は、白衣、マスク、帽子、エプロンを着用し、手洗いとアルコール消毒をしてから作業を始めます。



つめブラシを使ってきれいに洗います。

髪の毛が帽子から出ていないか確認します。



* 粘着ローラーをかける



前室



調理室

調理中もかけて
います

* 検収

◎ 7時45分頃から野菜や肉などその日に使う食材が業者さんから届きます。

◎ 量や鮮度、温度を確認します。



容器を移し替えます。



* 下処理

◎野菜や果物を洗ったり、皮をむく作業をします。



野菜や果物は、土や汚れを落とすために4回洗います。



ジャガイモやにんじんの皮をむく機械



1枚ずつはがしてから、
4回洗います。




野菜類下処理室

* 裁断

◎野菜はフードスライサーで切ります。色々な切り方ができます。



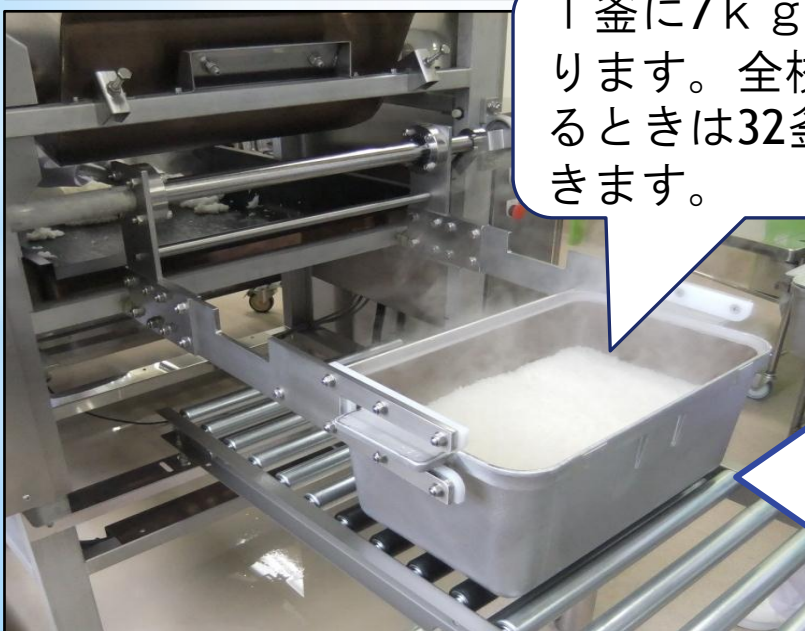
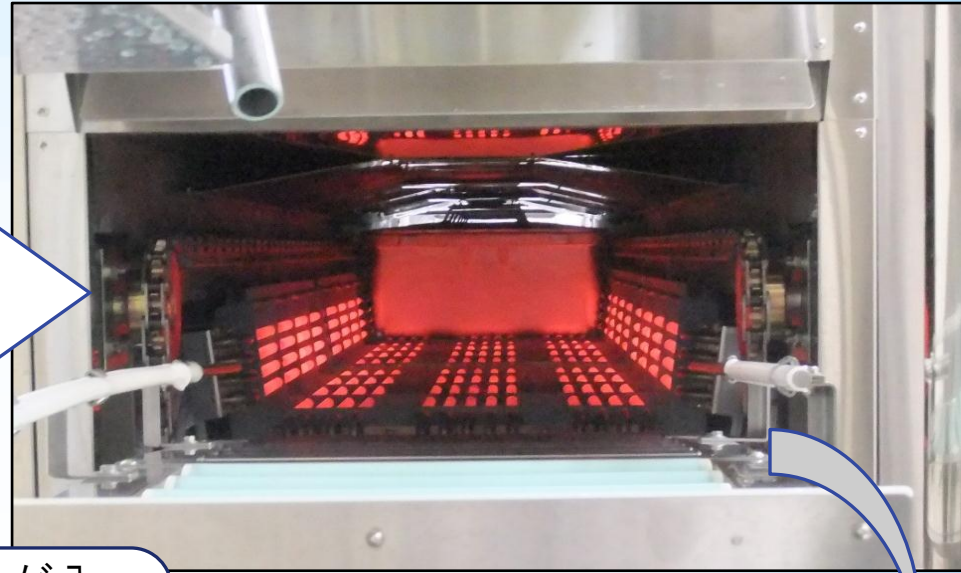
ここから野菜を入れて切ります。



厚すぎたり、大きすぎるものはないかな？

調理室

*炊飯 ◎ご飯も炊いています。



1釜に7kgの米が入ります。全校給食があるときは32釜使って炊きます。



* 米をとぐ機械へ入れる前に . . .

少しづつパン箱に広げて、虫や髪の毛がふくまれていないか確認します。3人で1時間半もかかる地道な作業です。



米庫



ごはんを盛り付けているところ



炊飯室

* 主菜



スチームコンベクション
オーブンで焼いたり蒸し
たりします。



*副菜



* 汁物

目盛りを見ながら、
水の量を調節します。



1 釜で約800人分の
おつゆが作れます。



出来上がったら温度
をはかります。

* 配送

出発時間

- ・ 宮守 1 0 : 5 0
- ・ 小友 1 1 : 0 0
- ・ 市街 1 1 : 0 0
- ・ 青笹 1 1 : 1 0
- ・ 土淵 1 1 : 1 5

全5コース、5台の給食車で学校に配送します。



配送する人は違う色の白衣をきます。

* 洗浄

◎学校から回収した食器食缶類は機械で洗浄したあと乾燥・消毒保管します。洗浄作業は約3時間かかります。



洗い終わった食器
とトレー



コンテナも機械で
丸ごと洗います。





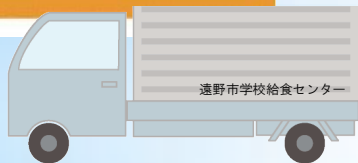
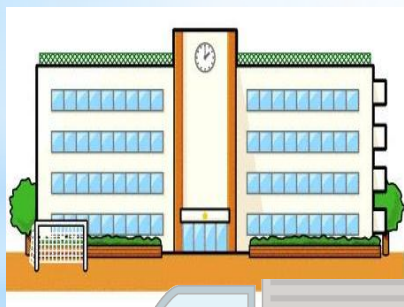
献立をたてる人



食材をつくる人



食材をはこぶ人



料理をはこぶ人



給食



料理をつくる人