

学校給食センターの二目



調理をするまえに . . .

上下白衣に着替えて、帽子・マスクを身に着けたら、粘着テープで白衣についているごみを取り、手を洗います。



調理をするまえに・・・

ここで、健康チェックをします。
手指にきずがある人は、手袋をつけて作業します。



緑のエプロンをつけて入ったところは野菜の下処理をする部屋です。



検収（けんしゅう）

ここでは、給食に使われる食材を入れます。食材の形や量、鮮度確かめながら入れていきます。



1回の給食で使う
大根 200kg
小松菜 100kg

検収（けんしゅう）

お肉の検収では、使い捨てエプロンと手袋をします。温度もしっかりはかります。



下処理（したしやり）

下処理室では、野菜の皮をむいて切ったり、洗ったりします。
葉っぱは虫がついていないか、一枚一枚見ていきます。



下処理（したしより）

野菜は3回洗いしています。



調理室へ入る前に . . .

下処理室から調理室に入るときには、エプロン、靴をかえて手をしっかり洗います。



調理室に入る前に . . .

エアシャワー室をってから調理室に入ります。



食材の下ごしらえ

洗った野菜は、スライサーという機械で、食べやすい大きさに切っていきます。



調理（煮炊き）

花かつおを使って大きな釜でだしを取ります。



調理（煮炊き）

大きな釜で煮えにくいものから順に材料を入れて煮ていきます。



調理（和え物）

切った野菜はゆでて、ゆでた野菜は冷却機で15℃以下に冷やします。

1



3



2



4



調理（和え物）

野菜をミキサーボールに入れて、アームミキサーという機械で和えます。和えたものは、盛りつけます。



下ごしらえ（あげもの）

鶏肉に下味をつけています。



下味のついた鶏肉にでんぷんをつけて、揚げ物機（フライヤー）に入れています。



調理（あげもの）

フライヤーから出てきたから揚げを数えます。



作ったたれをかけて運びます。



調理（焼き物）

魚の切り身を鉄板に並べて、ラックに鉄板を20枚入れて、スチームコンベクションオーブンで焼きます。



調理（焼き物）

焼きあがった魚の数を数えてクラスごとに配食して、学校ごとにコンテナに積み込みます。



コンテナ室

各学校のコンテナに食缶を入れていきます。全部そろったらトラックに積んで各学校に届けます。



配送・後かたづけ

給食ができあがって配缶が終わったら、使った道具などの洗浄、消毒といった後片づけにはいります。



洗浄室（せんじょうしつ）

回収した食器や食缶は洗浄機に入れて洗います。学校に配達するときに使っている大きなコンテナ車も毎日洗っています。



洗浄室（せんじょうしつ）

二重食缶に入ってかえってきた残菜は、機械を通して細かく砕かれた状態でポリバケツに出てきます。



洗浄室（せんじょうしつ）

きれいに洗った食器はコンテナ車に入れて、熱風で消毒をします。



明日も安全でおいしい給食づくり
がんばります！

