

給食ができるまで

●出勤・身支度

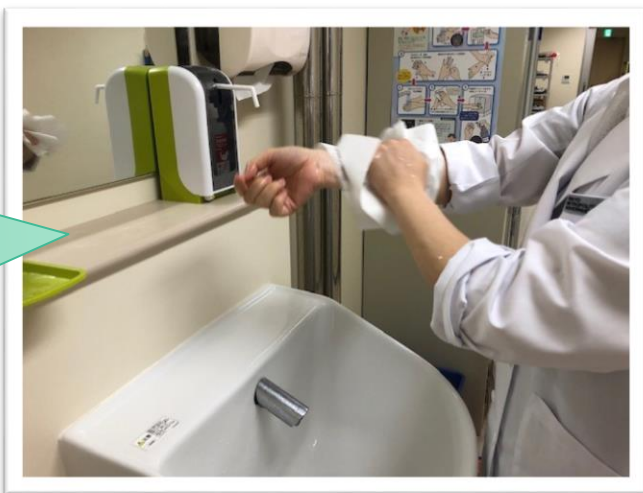
給食室の一日は朝6時頃から始まります。

安心・安全でおいしい給食を作るため、衛生的な身支度と頻繁な手洗いを行っています。



給食室に入る前には、粘着ローラーで服に付いている髪の毛等を残さず除去します。

部屋の出入りをするとき、作業が変わるとき、手袋を変えるとき等、一日に何回も手を洗います。



給食室内は、用途別に部屋が分かれています。部屋を出入りするときには、靴を履き替えます

● 食材の検収

※検収：納入品が発注どおりか検査して受け取ること。

野菜や肉などの生鮮食品は、当日の朝に納品されます。

材料の状態をよく確認して、納品業者から受け取ります。



量だけでなく、傷みがないかな
ども確認します。

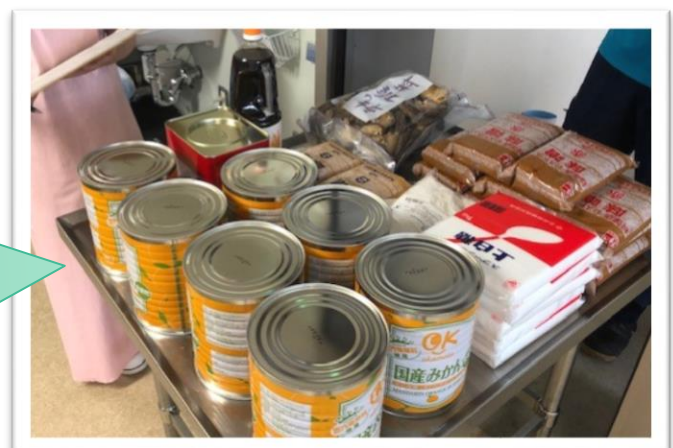


温度管理のチェックもします。



納品後の食材は、汚染されない
(食中毒菌や汚れが付かない) よ
うに、高さのある台に置いていま
す。

賞味期限や外装の破れがない
か、確認して記録します。



● 下処理～切裁

下処理室という部屋で、納品後の野菜をきれいに洗ったり、肉や魚に下味を付けたりします。調理室では洗った後の野菜を切ったり、出汁をとったりしています。

じゃがいもは機械で皮をむいてから、手作業で芽や残った皮をとります。



野菜は3回洗って、細かい汚れをきれいに流し落とします。

料理に合わせた切り方に切ります。



顆粒だしや、化学調味料は使わず、昆布や鰹節、鶏がらから出汁をとっています。

●朝の打合せ

当日の調理手順や、アレルギー対応について確認します。



●調理

大きな鍋やオーブンで 400 人分の給食を作ります。



材料はあらかじめ計っておき、他のものと混ざらないようにしておきます。

大きな鍋と大きなスパテラ（炒めしゃもじ）で炒めています。



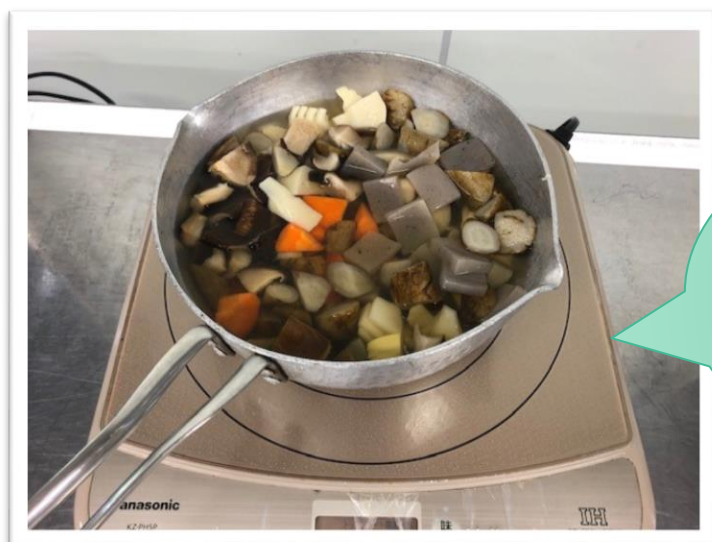


「蒸す」「焼く」の調理法だけでなく、「蒸し焼き」ができるオーブんです。

加熱ができていないか、何か所も温度を測ります。



アレルギー対応食は、アレルギー食材が混ざらないように取り分け、個別で作ります。



●配缶

出来上がった給食を、食缶に分けていきます。この作業を「配缶（はいかん）」といいます。

ワゴンの人数ごとに重さを計って分けていきます。



アレルギー対応食は個別配膳します。

誤ってアレルギー食材を食べてしまうことがないように、全ての料理を給食室で盛り付けます。

●ワゴンセット

食缶をそれぞれのワゴンにのせます。

食器と食缶をのせたら、児童・生徒の皆さんに届くまであと少し！



●原材料・調理済み食品の保存

給食に使用した食材と出来上がった給食は、2週間冷凍して保存します。
万が一食中毒の疑いが出た際には、分析機関に提出します。



● 検食

給食の味や状態などの仕上がりをチェックすることを検食といいます。
児童・生徒の皆さんが給食を食べる前には、管理職による検食をうけます。



栄養士が本日の給食について説明します。

児童・生徒の皆さんが給食を食べる前の最終確認です。



● ワゴン引き渡し

検食のあと、児童・生徒の皆さんにワゴンが引き渡されます。
その後、教室で配膳して、ようやく「いただきます」となります。