

給食室の紹介

本校の学校給食は両部門併せて、普通食約 450 食、形態食約 40 食を毎日作っています。
給食室の施設・設備、そして調理員の様子を紹介いたします。

身支度・衛生管理

給食室の1日は、毎朝 6 時 30 分から始まります。

安心・安全な給食を提供するために、身支度・こまめな手洗いは欠かせません。



肘までしっかり、2回洗います。
さらに個人ごとに用意された
爪ブラシも使います。

髪の毛や糸くずなどが給食に混入しないよう
前室で全身ローラーがけをします。



給食室内は床の色を変えることによって
汚染区域・非汚染区域を区別しています。
出入りのする際、手洗いと同時に
靴も履き替えます。



エフロンも作業別に使い分けています。



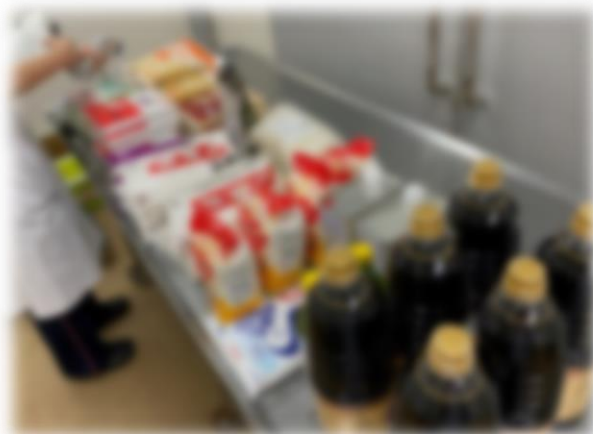
温度管理も的確に行っています。



「学校給食衛生管理基準」に定められた
温度を調理員・栄養士で確認し、
記録をします。

食品の検収

野菜、肉・魚などの生鮮食品は当日納品されます。
その際、数量や品質、品温なども確認し記録を取ります。



調味料なども賞味期限、製造年月日等を記録します。

下処理・切裁



野菜・果物は
すべて3槽式シンクで3回洗います。

切り方によっては機械も使いますが、
多くの野菜・果物は手切りします。



調理

回転釜という大きな釜が4台あります。



スパゲッティなど、献立によっては釜をフル回転で使うこともあります。

一番大きなものは最大 190L 入り、約 450 人分の主菜もこの 1 釜で作れます。

スチームコンベクションオーブンは「焼く」「蒸す」などいろいろな調理法ができ、給食室では必需品です。

フライヤーは揚げ物の日に使用します。



真空冷却機は短時間で食品を冷却できます。

学校給食では原則、すべての野菜を加熱しなければいけません。加熱後、一気に冷やすことで温度管理も適切に行えます。



炊飯器は9釜あります。1釜約50人分のご飯を炊くことができます。



しゃもじも給食用サイズを使っています。

サラダや和え物などは大きな「たらい」で混ぜて、配缶しています。



左の写真は大人気の「かいかいサラダ」。下の写真は毎年クリスマスの時期に提供する「ガトーショコラ」です。約450人分がずらりと並ぶ光景は印象深いです。



洗浄・掃除

午後は返却された食器とワゴンを洗い、給食室全体をきれいにします。



次の日の食器類の準備をして、給食室の1日が終了します。

