

安全・安心・美味しい給食で「学校の活力」をつくります！

美味しい学校給食はこうしてつくられています

北部・中部・西部3ヶ所の学校給食センターでは、毎日、安全で安心・美味しい学校給食をつくっています。子どもたちの“活力の素”になる給食を今日も心を込めて届けています。

【給食センターの調理作業】



朝礼

朝8時の朝礼では調理の分担、注意点を確認。爪ぶらしを使って手洗いをして調理場へ。

朝礼前から食材が納入されます、鮮度・数量を確認し冷蔵庫へ入れます。

食材の納品・検収



下処理

野菜等は異物の混入がないように確認しながら3回洗いをしてから皮むきなどの処理に進みます。

切裁

フードスライサーという機械を使って食材を献立に合わせた大きさに切ります。

炒め物

大きな釜で炒めている食材を大きなしゃもじを使ってまんべんなく炒め続けますが男性でもかなりの重労働です。



揚げ物・焼き物

フライヤー、ロースターという機械を使って、作りあげていきますが、機器の近くでは50度以上にもなります。

検食

出来上がった献立の味見をして最終確認をします。

コンテナの詰め込み 配送

各学校のコンテナへ、出来上がった給食を要領よく決められた場所に配置する。大きな食缶にいっぱい入っているのでコンテナはかなり重い。10台の配送者で各学校へ運びます。

