給食ができるまで

◇◇◇　調理前の準備　◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

〈身じたく〉　調理場に入る前に、しっかりと身じたくをします。



栄養士や調理員は、清潔な調理衣・帽子・マスクを身に着けます。
作業する場所ごとに色分けしています。



粘着ローラーを使って全身の異物除去を行います。



手や指は爪ブラシを使って、指先から肘までをよく洗い、アルコールで消毒します。

〈食材の荷受け〉

届いた食材の数量、産地、製造年月日、温度、品質、鮮度、異物の有無などを厳しくチェックします。





にんじんやにらなど、生野菜は調理する前の日に入荷します。
チェック後、低温庫で保管します。





冷凍食材や肉などは、調理当日の朝に入荷します。



入荷した肉の品質や異物の有無を
しっかり確認します。



肉は、調理する釜ごとの量を
計って分けておきます。

◇◇◇　下ごしらえ　◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

〈下処理〉　野菜についた泥などをきれいに洗い流し、皮をむきます。



「球根皮むき機」





じゃがいもなどは、「球根皮むき機」で水洗いしながら皮をむきます。



１個ずつていねいに芽取りをします。



野菜は、汚れや異物などがついていないか何度も
チェックしながら、3 回洗います。

〈調味料の計量〉　調理の前に、献立に合わせて調味料などを計量しておきます。



しょう油を計量して
いるところです。



〈上処理〉　献立に合わせて野菜などを切り分けます。





じゃがいもは、「さいの目切り機」で切り分けます。



にんじんを縦に４等分しています。この後、「マイコンスライサー」でいちょう切りにします。



「マイコンスライサー」でキャベツを決められた大きさにカットしています。



◇◇◇　調　理　◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

〈煮炊き調理〉　肉や野菜など下ごしらえの終わった食材を大きな「回転釜」で調理します。





肉、にんじんを「回転釜」に入れています。



ミルクスープに生クリームを入れて仕上げているところです。



じゃがいもを入れてハヤシライスのルーを煮込んでいきます。

〈揚げ物〉　コロッケ、たらフライ、チキンカツなどの揚げ物は、「自動フライヤー」を使って調理します。



揚げ物を調理する「自動フライヤー」





油の温度が下がりすぎないように、数を合わせて一定の間隔で投入します。



揚がったコロッケの数を確認しながら食缶に入れています。

〈焼き物、蒸し物〉　焼く、蒸す、温める調理には、「スチームコンベクションオーブン」を使います。


「スチームコンベクションオーブン」


かき揚げを並べてラックにのせます。


ラックごと入れて焼きます。


焼きあがったかき揚げです。


さばの味噌煮などは、袋ごと温めます。

〈和え物〉　冷却機能を備えた和え物用の「回転釜」を使って調理を行います。





サラダなどに使う野菜は、ゆでたあと「真空冷却機」で
冷やしながら余計な水分を抜きます。



冷却機能を備えた和え物用の「回転釜」でサラダを和えています。



たたききゅうりを作っているところです。

◇◇◇　配　缶　◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

〈　配　缶　〉　できあがった給食は、各クラスごとに決められた分量を保温・保冷性に優れた食缶に配缶します。



切干し大根と豚肉の煮物の配缶



ハヤシライスのルーの配缶

〈格　納〉　食器や食缶を給食コンテナに入れます。





食缶を各学校ごとに給食コンテナに積み込みます。

◇◇ 食物アレルギー代替食(除去食) の調理 ◇◇

食物アレルギー代替食（除去食）は、食物アレルギー対応調理室で専属の調理員が調理します。



食物アレルギー対応調理室



調理のようす



名前の付いた専用の容器にもりつけます。



一人分ずつバッグにセットした後、学校ごとに専用のケースに入れて届けます。



担当者が確認表によるチェックを行い、まちがいが起こらないようにします。

◇◇◇　配　送　◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

給食コンテナを配送トラックに積み込んで、決められた時間までに各学校へ届けます。




給食コンテナを配送トラックに積み込みます。



配送トラックが各学校に向けて出発します。

