

# ～ 給食ができるまで～ 1日の流れ



## 身支度を整える

白衣、帽子、マスクを着用し、つめブラシを使って手をきれいに洗い、アルコール消毒します。



## 食材の納品

毎朝その日に使用する食材が納品されます。  
量や鮮度、温度などを確認し、清潔な容器に移し替えます。



## 調理前には・・・

調理する前の食材を  
50gずつ冷凍庫で2週間保存します。



水質検査を行い、水が安全かどうかを確認します。

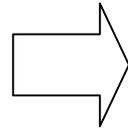


その日の調理作業について栄養士から説明します。

食材の下処理

食材は原則国産のものを使用しています。

納品された野菜を1つ1つ  
流水で3回洗います。



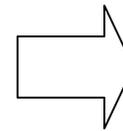
野菜を切ります。



フルーツは1つ1つ丁寧に  
洗います。



量が多い場合には、機械を使用する  
こともあります。



食べやすいようにカット  
していきます。

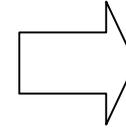
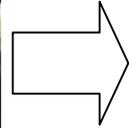
調理開始！(釜)

手作りを基本にしています。

鶏ガラ、豚ガラでスープを  
とります。

カレーはルウから手作  
りしています。

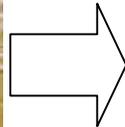
材料を炒め、煮込みます。



温度と味を確認します。

出来上がり  
子どもたちにも大人気です！

だし汁は、さばやかつおの削り節やにぼし、  
こんぶなどで取ります。スープは鶏ガラや  
豚ガラを使います。



調理開始！(オーブン)

マフィンも手作りしています。

マフィンの生地を作ります。



1つ1つ丁寧に、生地を  
カップに注ぎます。



オーブンで焼きます。



出来上がり



焼き上がりは中心温度が90  
度以上になっていることを確  
認します。



オーブンは各学校にあり、魚や肉などを焼  
いたり、トーストを焼くなどさまざまな料  
理で活用されています。



調理開始！(揚げもの)

コロッケも具材から手作りしています。

コロッケの具を作ります。



ひとつひとつ手で丸めて  
形を整えます。

衣をつけます。



油の温度が180度になった  
ことを確認して揚げます。



中心温度を確認して  
出来上がり



基本は手作りです！！  
その他にも、餃子や春巻きなども1つずつ  
手作りしています。



調理後は



子どもたちが食べる前に校長先生が給食を食べて、異常がないか確認します。



出来上がった給食は、子どもたちが配膳室に取りに来ます。



出来上がったものは50gずつ密閉して冷凍庫で2週間保存します。

後片付け

洗浄室にて食缶や食器などを洗います。



ひとつひとつ手洗い  
しています。



きれいに洗ったものは熱  
風消毒保管庫にしまい、  
消毒・乾燥します。

# ～給食ができるまで～ 給食室内の紹介



## ガス釜

大きな釜でみそ汁や煮物、和え物などを作ります。



## フライヤー

揚げパンや手作りコロッセを揚げます。



## 炊飯器

炊飯釜1つで約90人分のごはんを炊くことができます。



## オーブン

魚や肉やトーストなどを焼いたり、蒸し物料理も作ります。



## ミキサー

給食では大きなミキサーでごまをすったり、手作りしたルウをのぼしたりします。



## ワゴンプール



それぞれのクラス用のワゴンに給食をセットします。

## 配膳室



出来上がった給食をクラスごとに分けて並べています。

## サンプルケース



配膳室には見本を置き、子どもたちがどのくらいの量を盛り付けるのかわかるように示しています。