



四中 給食室の1日



みなさんが登校する準備をしている頃、給食室ではもう給食の準備がはじまっています。

7:00
スタート

- ・検品
- ・下処理作業

納入業者から立会いで
食材を受け取ります。



3回流水で洗います。
食材に付着している異物を除去します。

- ・調理作業
(切裁)



機械も使いますが、手作業もた
くさんあります。今日は「キャ
ベツ」を26kg切りました。

9:00
朝礼

その日の注意点の確認をして安全に作業が進められるよう全員で打ち合わせをします。



身だしなみ
チェック

- ・アレルギー対応の確認
- ・食器の確認
- ・調理スタート

ひび割れ、汚れがないかを
1枚1枚チェックします。

この日の給食室の気温は
28℃！！
暑いなか、一生懸命、調
理をしてくれています。

異物混入がないように、細心の注意を払いながら調理スタート！！



大きな釜で調理をしていきます。
かとコツが必要です。

だしは、昆布・煮干し・かつお節から、スー
プは鶏がら・豚骨・野菜の芯や皮（可食部以
外のところも無駄にしません！）から丁寧に
とります。



11:40~
仕上げ

- ・味の調整
- ・温度確認
- ・栄養士による仕上がりの確認



12:00
配缶

正確に計量して配缶していきます。

最終確認で、食中毒予防のため、食材の中心温度をきちんと測ります。



12:10
検食

『検食』とは…？

みなさんが食べる前に校長先生が先に食べて、異常の有無・味付け・量などを確認する、事故を未然に防ぐ大量調理マニュアルのひとつです。

12:45
給食時間



この日の献立は牛乳、2色揚げパン（きな粉&ココア）、豆腐入り肉団子のスープです。
今日もおいしい給食をみなさんにお届けします！

- ・午前中の後片付け
- ・洗浄の準備

調理員さん休憩



13:30
下膳

- ・食器・食缶の洗浄
- ・ワゴンの洗浄

3枚の食器を使う日は約1650枚のお皿を手洗します。

洗った食器類は熱風消毒保管庫に入れて90℃を超える熱風で乾燥による消毒をします。

15:00
調理室内の
作業終了

調理室内の作業の後もまだまだ仕事はあります。
次は事務作業です。

- ・書類作成
- ・栄養士との打ち合わせ
- ・明日の作業確認

調理の作業確認を中心に行う栄養士との打ち合わせの時間はとても大切です。安全に美味しい給食を提供できるよう、意見やアイデアを出し合って調理方法を決めていきます。学びあり、発見あり…の時間です。



16:00
1日の
作業終了



朝早くから始まった給食室の1日はここでおしまいです。お疲れさまでした。明日もよろしくお願ひします。