

給食室の様子を
少しご紹介します。



出勤時



身支度



手洗い、消毒



受け取り室 (食材を納品するところ)



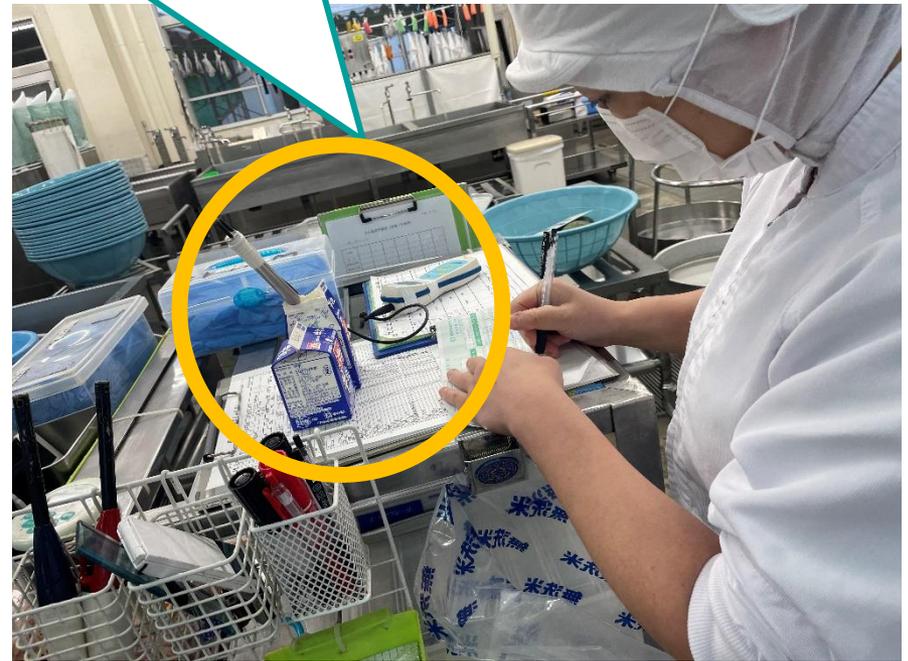
下処理（四槽シンク）

野菜は全て4回
洗っています✦



調味料の計量・牛乳の確認

牛乳の温度・におい・味の
確認をしています。



調理（だし）



調理

多くの食材は機械を使わず、手作業で切っていきます。



調理（かき揚げ）



朝礼（9：00）

アレルギーや食数の確認など、全員で
共通理解を図っています。



調理（ご飯）

全部で9つの炊飯器があり、
柏井小学校、第四中学校分で
2回炊飯します。



調理（磯和え）



調理（かき揚げ）



食器の準備

10時頃、食器をトラックにのせて、四中に向かいます。
食器を四中に置いたら、柏井小に戻ってきて、今度は給食を運びます。



調理（かき揚げ）



配缶（ご飯）



調理・配缶（和え物）



調理・配缶（味噌汁）



完成！！



検食の用意



スチームコンベクションオーブン



「焼く」、「煮る」、「蒸す」の調理法ができる機械です。

安んでおいしい給食を
提供できるように、
給食室一丸となって
頑張っています！

