

給食調理場の紹介

☆場所 嘉手納町屋良
☆食数 約1650人分
(2017年4月現在)
屋良幼稚園・小学校
嘉手納幼稚園・小学校
嘉手納中学校
園児・児童・生徒・先生方

給食の献立を 考える人

栄養士の先生



給食を作る人

調理員さん



②食材の受け取り 荷別室

野菜屋さんやお肉屋さんから納品される食材の品質や数の確認を行います。



③保存食の検収 検収室

★給食作りのルール★
使う食材は50gずつ、-20度以下の冷凍庫で2週間保存します。



④食材の下処理（皮をむいたり洗ったり） 野菜下処理室

★給食作りのルール★
★野菜は3回洗い異物を取り除きます。



⑤エアシャワー

外からのほこりを調理室にもちこまないよう、全身に空気を吹き付け清潔な状態にします。



健康観察・ミーティング

★給食作りのルール★
毎朝健康観察表をつけ、元気であるか全員で確認します。
★給食作りのルール★
月に2回検便検査を行い、健康であるか確かめます。



調理場の一日



①身支度



★給食作りのルール★
調理場に入る時は2回手を洗います。調理員さんは料理のプロでもあり、手洗いのプロでもあります。また、コロコロを使って衣類に付いたほこりや糸くず、髪の毛を持ち込まないようにしてねいに取ります。
エプロンの色でどの仕事をしているかわかるようにしています。

消毒・点検

★給食作りのルール★
調理作業を始める前に、機械が壊れていないかや温度・湿度・水がきれいかなど専用の道具で確認します。また、ドアノブ等をアルコールで消毒します。



⑨⑩洗浄・次の日の準備

洗浄室・コンテナプール
回収した食器等を洗浄しコンテナに入れて、消毒保管器で消毒殺菌します。



検食

11:50
★給食作りのルール★
みなさんが食べる前の調理場では係長と栄養士が、各学校では校長先生が検食（チェック）を行い安全を確認しています。

給食時間開始!



⑧配送

配送前室
みんなのもとへ!)



味見・配缶

★給食作りのルール★
★味見
OK
★給食作りのルール★
各クラス毎に学年・人数を考えて配缶していきます。



⑥材料を切る

調理室
料理ごとに様々な切り方に切ります。みんなの口の大きさを考えながら丁寧に切ります。



⑥調理（汁物・おがず）

調理室
★給食作りのルール★
仕上げ時に、温度チェックを行い80度以上あるか確認する。



⑦調理（焼物・揚物・蒸物）

焼物・揚物・蒸物室

