

給食調理職員の1日

平成31年2月

検収作業から始まる①

食材納入業者から納品された食材は、すべて検収作業を行います。
数量の間違い、食材の品質に問題はないか？などのチェックをしています。

牛乳パックも1つ1つ
確認します。



子どもたちに安全な給食
を届けられますように。

調理室手配表			
品名	数量	単位	備考
...
...
...

調理室手配表です。
発注量等の情報が
記載されています。

検収作業から始まる②



- ①牛乳の温度を確認します。
- ②50gを採取し保存します。
- ③臭いを確認します。
- ④飲んで味を確認します。

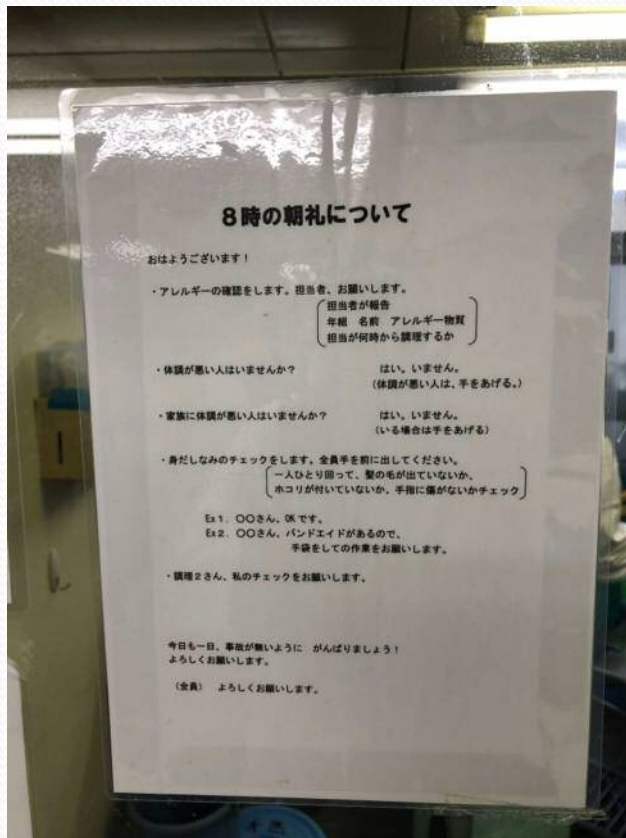


検収を終えた食材は・・・

学校給食衛生管理基準で、定められているとおり、原材料を50g程度採取して-20度以下で2週間保管します。

調理作業開始前のミーティング

あいさつから始まります。アレルギーの確認、健康チェック、身だしなみのチェックなどを行います。



皆さん、とても
真剣な顔でミー
ティングを行って
います。



手指のチェックを
しています。

下処理を開始

野菜の洗浄、皮剥き、虫等の付着物の確認を行います。



1つ1つ丁寧に確認
しています。



小松菜等の葉野菜は根を
切り落とし、1枚1枚丁寧
に洗浄しています。

調理を開始①

調理室手配表に基づいて野菜などをカットします。また、回転釜を使用してスープの出し汁を取るなどをします。そして床等を濡らさないよう衛生管理にも気を配り、清潔な環境で調理をしています。



ザル置台を使用して水が落ちないようにしています。これは細菌やカビを増殖させないためです。

煮干しを使って、出汁を取っています。化学調味料は使いません。



野菜を料理に合う形でカットしています。



機械を使って、人参をミジン切りにしています。

調理を開始②

1 焼きリンゴ



フルーツ専用のスポンジを使用して果物を洗浄しています。



協力し合って、リンゴを一つずつ丁寧に皮むきしています。



グラニュー糖、シナモン、バターを入れ、混ぜています。



オーブンに入れて焼きます。



焼き終わり、中心温度を確認して完成。

調理を開始③

2 いかメンチ



いかのすり身とみじん切りにした野菜などを混ぜ合わせています。



栄養士と打ち合わせをし、調味料の微調整を行っています。



成形しています。



1つずつ丁寧にフライ釜に入れています。



中心温度を確認しています。



調理を開始④

3 野菜のごま和え



野菜を茹でています。



味付けをして、野菜を混ぜ合わせています。



完成了ました。

クラス毎に配缶しました。



調理を開始⑤

4 ご飯



米を炊飯釜に入れています。



水を炊飯釜に入れています。

炊きあがったご飯をクラス毎に分けています。



調理を開始⑥

5 せんべい汁



食材を投入し、子どもたちへの愛情を込めてしっかりと混ぜます。



味見をし、調味料の微調整もしています。



最後にせんべいを投入し、混ぜ合わせて完成です。



食器の準備

食器消毒保管庫から食器やトレイなどを出し、破損や汚れがないかを1つ1つ確認し、クラスごとに分けます。準備が整ったらリフトに積み込みます。



食器消毒保管庫から食器などを取り出します。



クラスごとに箸の本数を数えます。また、破損や汚れがないか1本ずつ確認します。食器も同様に確認しています。

リフトに積み込む準備をします。



リフトに積み込みます。

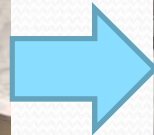
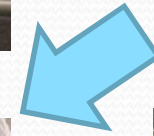
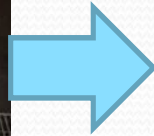


今日の給食が完成

1品1品、調理員の方々が子どもたちのために、心をこめて調理をしました。子どもたちが給食を食べ始める2時間前から加熱調理をしています。温かくて、とても美味しそうです。給食は残さずに食べましょう！！残さずに食べてくれると、調理員の方々も嬉しく思います。



洗浄作業



一つ一つ手洗いをした後、食器洗浄機にかけて洗浄しています。

洗浄した食器やトレイは、食器消毒保管庫で保管します。食器消毒保管庫の中は約90℃前後になり、熱風消毒を行っています。



明日の給食のために

調理員は、今日の給食を作り終えたら、明日の給食のために、アレルギー対応の確認やそれぞれの役割分担の打ち合わせをしています。調理室手配表を見ながら、打ち合わせしている姿は、真剣さが伝わってきます。様々な意見が交わされており、子どもたちに美味しい給食を提供したいという気持ちがとても伝わってきます。



[調理室手配表]

0:通常献立 +3分

人数	献立名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等
	【ご飯】							①米は洗米し、分量の水を入れて炊く。
	米	5.7kg	90.00 g	17.01 Kg	17.10 Kg			
	水		120.00 g	22.68 Kg	22.68 Kg			
	【いかメンチ】							①いか〜ごま油までを混ぜ、捏ねる でんぶんで硬さを調節する。
	いかすり身		45.00 g	8.51 Kg	8.50 Kg			
	おから		10.00 g	1.89 Kg	2.00 Kg			②小判型にし、卵液をつけ、パン粉
	玉葱		9.00 g	1.81 Kg	1.50 Kg		みじん切り	をつけ、190〜200℃で中に火が通
	キャベツ						るまで揚げる。 (中心温度85℃1分以上)	

明日も美味しい給食を提供しよう。