

えいせい てき きゅうしょく ていきょう くふう 衛生的な給食提供の工夫



あ もの ていきょう 和え物・サラダの提供まで

あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう あ もの かねつ
～安心・安全な給食提供のために和え物・サラダも加熱しています～



けんしゅう ①検収

ただ じゅうりょう とど かくにん
正しい重量で届いているか確認するほか、
やさい へんしよく いた しんせん
野菜に変色や傷みはないか、新鮮なものかな
どを確認します。



しょくざい けんしゅう
食材の検収



せんじょう さいだん ②洗浄・裁断

しょくざい き まえ かいていねい せんじょう
食材を切る前に3回丁寧に洗浄します。
あら 洗いながら、いし むし いぶつ ひろ
石や虫などの異物がないか、広
げて点検します。
てんけん
しっかり汚れを洗い流してから切り始めます。

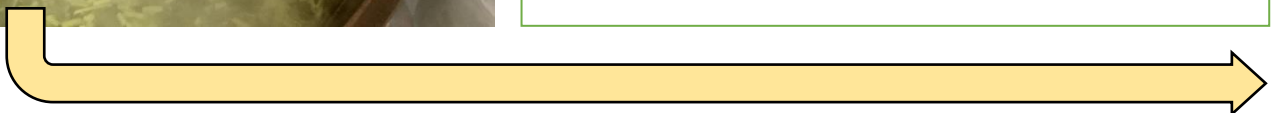


しょくざい せんじょう
食材の洗浄



ゆ ③茹でる

しょくちゅうどく ぼうし かねつ しより
食中毒を防止するために、加熱処理をします。
じゅうぶん かねつ かくにん おんど はか
十分に加熱されたか確認するため、温度を測
ります。





④水冷(水で冷ます)

茹でた野菜は、流水で冷めます。

使用する水が安全か、測定器を使って残留塩素濃度を確認しています。



測定器



④真空冷却機

真空冷却機で冷やす学校もあります。

真空冷却とは、庫内を減圧状態にし、食品の水分を蒸発させ、冷却する方法です。



⑤配缶(クラスごとに分ける)

十分に水を切ったら、人数分の重さを量って配缶します。

ドレッシングも同様に重さを量って配缶します。

教室に運ぶ時間までは冷蔵庫で保管します。

⑥運搬ワゴンに乗せて教室へ



いただきます！