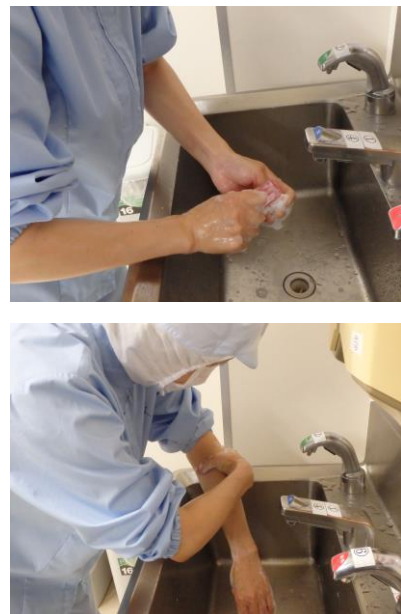


みよし市立学校給食センターの一日

① 出勤すると最初に健康チェックをします。
調理場内では、異物混入などないように毎日清潔な調理衣とネット・帽子・マスクを着用し、専用の靴をはきます。
汚染度の高い仕事をする人は、青の調理衣・帽子と靴、清潔な仕事をする人は、白い調理衣・帽子と靴と分けています。
手指にケガをしている人は、専用の手袋をして決められた仕事につきます。



② 手洗いは、ひじまできちんと洗います。爪ブラシを使用し、石けんでよく洗った後は洗い流し、消毒します。
手洗い場は、調理場内の各所に設けられ、作業途中、作業区分ごとに手洗いが行われます。



③ 最終チェックをして、調理作業に入ります。

④ 食品の検収です。数量・生産地・品質・鮮度・品温・異物の混入・賞味期限等について十分に点検を行い、記録します。



⑤ 検収が終わると専用の容器に移し替えます。肉用・魚用などそれぞれ専用の容器があります。



⑥ 食品は、検収室で根菜類の土を落とした後、下処理室で3回洗います。



⑦ 洗った食品は、献立に合わせて、機械切りや手切りします。



⑧ 煮る・蒸す・揚げる・焼く・炒める・茹でて冷却・和える等いろいろな調理が行われます。



⑨ 出来上がった給食は、コンテナに積み込まれ、配送車で各学校へ送られます。



⑩ 学校での給食時間。友達や先生と一緒に楽しく食べます。

⑪ 午後からは食器・食缶等の洗浄です。残ったものは、量をはかり今後の献立・調理の参考にします。



* 給食を作っている様子が2階から見学できます。真剣に説明を聞く子どもたち。

