

えいようだより

2019年 摂津市教育委員会
4月 摂津市学校給食会

きゅうしょく ～給食ができるまで～

みなさんが毎日、食べる給食は、どこで、誰が作っているか知っていますか？学校の中にある給食室で、調理員さんが毎日作っています。給食がどのようにして作られているか見てみましょう。

- ① 毎朝、体調を確認し、清潔な白衣、帽子、マスク、エプロンを付けます。



かみ け ぜんぶ ぼうし
髪の毛は全部、帽子の
中に入れます。

- ② 石けんと爪ブラシを使って丁寧に手を洗います。手を洗った後、アルコールで消毒をします。

つめ ぼうし
爪ブラシで爪の間
の汚れを取ります。



- ③ 食材を確認します。



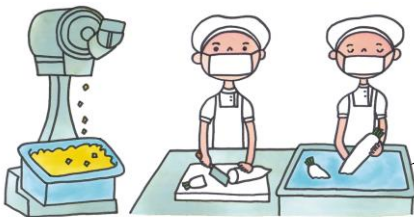
ちゅうもん した とお りょう
注文した通りの量が
とど 届いているか、品物が
よいか確認します。

- ④ 保存食を取ります。



しょうざい
食材を50gずつ
2週間冷凍します。

- ⑤ 食材を十分に洗った後、切ります。



やさい は、みず か
野菜は、水を変えて
3～4回洗います。

- ⑥ 大きな釜（回転釜）で調理をします。



に 煮る・炒める・揚げる・
蒸すなど色々な料理が
つく 作れます。

- ⑦ 出来上がった料理の温度を確認し、保存食を取ります。

ちゅうしんおんどけい
中心温度計で85℃以上
あるか確認をします。



- ⑧ 出来上がった料理を各クラスの食缶に入れて配膳室へ運び配膳台に置きます。



- ⑨ 午後からは、みんなが使った食器、食缶を洗い、食べ残った給食を量ります。

しょうき まい
食器は1枚、1枚手洗いした後、
せんじょうき であら
洗浄機で洗い、クラスごとに数
えて、食器保管庫に入れます。

