

えいようだより

2023（令和5）年5月
摂津市教育委員会
摂津市学校給食会

みなさんが食べている給食は、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。
みなさんが安心安全に食べられるよう色々なことに気を付けながら給食が作られています。今月は調理員さんの仕事について紹介します。

調理員さんの1日

- 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。



髪の毛は全部、帽子の中に入れます。

- ③ 食材を確認します。



注文した通りの量が届いているか、食材がよいか確認します。

- ⑤ 食材を十分に洗った後、切ります。



野菜は、水を変えて3~4回洗います。

- ⑦ 出来上がった料理の温度を確認し、保存食を取ります。

中心温度計で85℃以上あるか確認をします。



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

食器は1枚、1枚手洗いした後、洗浄機で洗い、クラスごとに数えて、食器保管庫に入れて消毒し、保管をします。



- 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。

爪ブラシで爪の間の汚れを取ります。



- ④ 保存食を取ります。



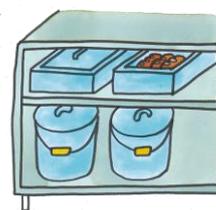
食材を50gずつ2週間冷凍庫で保管します。

- ⑥ 大きな釜（回転釜）で調理をします。



煮る・炒める・揚げる・蒸すなど色々な料理が作れます。

- 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。



★調理員さんは、安全でおいしい給食を作るために朝早くから夕方まで仕事をしています。