

えいようだより

2025（令和7）年4月

摂津市教育委員会

摂津市学校給食会

入学、進級おめでとうございます。2～6年生は10日から、1年生は23日から給食が始まります。今月は、調理員さんが、みなさんの給食をどのように作っているかを紹介します。

～ 給食室の一日 ～



- ① 体調の確認をし、清潔な白衣、帽子、マスク、エプロンを付けます

髪の毛を全部帽子の中に入れます



- ② 手を石けんで丁寧に洗い、アルコール消毒をします

爪ブラシで爪の間の汚れをとります



- ③ 食材の分量や鮮度を確認します

発注した通りの量が届いているか、材料が傷んでいないか確認します



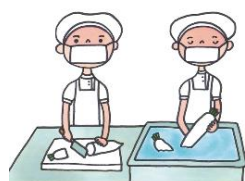
- ④ 保存食を取ります

食材を50gずつとり、冷凍庫で2週間保管します



- ⑤ 食材を丁寧に洗い、食べやすい大きさに切ります

野菜は、3～4回洗います
ほとんどの食材を調理員さんが包丁で切っています



- ⑥ 大きな釜（回転釜）で調理します

釜では、煮る・炒める・揚げる・蒸すなど色々な料理が作れます

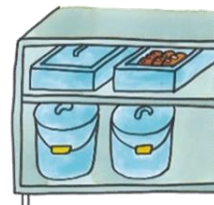


- ⑦ 出来上がった料理の温度を確認して、保存食を取ります

中心温度計で85℃以上あるか確認します



- ⑧ できあがった料理を各クラスの食缶に入れ配膳室へ運びます



- ⑨ 午後は、残った給食の量を量り、みんなが使った食器や食缶などを洗います。

料理ごとに残った量を量り、記録します



食器は一枚ずつ手洗いした後再度、洗浄機で洗い、クラスごとに数えて、食器保管庫で消毒します

