

検 収 1



給食に使う食材は、決まった時間に業者からセンターに届けられるよ。



検 収 2



品温を
確認します。



異臭がないか
確認します。



保存食

専用冷凍庫です



使う食材を
冷凍庫で2週間
保管します。



下処理 1



野菜の皮がどんどん
むけていくよ!



下処理 2



機械でできないところは
調理員さんがやってるん
だね。



下処理 3



水そうを変えて
4回洗うよ！



下処理 4



冬は水が冷たくて
とても大変なんです。



キャベツは
芯を取った後
よく洗うよ！



中 処 理

機械を上手に使って
カットします。



ちょうどよい
大きさになったよ。

包丁切り



さすが調理員さん。
包丁使いがうまいね。

野菜のボイル



サラダに使う野菜はすべてボイルしているよ。



野菜の温度が90℃以上になっているかを確認します。



野菜の冷却

真空冷却機という食材を冷ます機械だよ。ボイルした野菜は5℃以下になるまで冷ますんだよ。



冷ました野菜や洗った果物など調理するまで冷蔵庫で保管します。



煮炊き釜

固まっている肉
など、大きな
しゃもじでほぐ
します。



この釜1台で約
2500食分の
カレーやスープ
を作ることがで
きます。



回 転 釜



出来上がり。
中心温度は90℃以上
になっているかな？



大きなしゃもじで、
しっかり炒めるよ。

和え物

冷ました野菜
をドレッシング
で和えています。



出来上がったら、クラス
ごとに計ります。



揚げ物



品物どうしがくっつかないように入れています。

おいしそう！
じょうずに揚がったかな？



揚げ物の温度、時間を設定しています。

焼き物



天板に食材を並べます。蒸気と熱で焼きあげます。
焼き終わったら必ず中心温度が90℃以上になっているか確認します。

蒸し物



セイロに並べて蒸します。

中心温度は90℃
以上になっている
かな？



配 缶



クラスごとに
計量します。

数え間違いが無い
ように、2回数え
ているよ。



コンテナー積み込み



温かいものと冷たいものを
区別して、専用のコン
テナーに入れているよ！

