

残菜あけ



小・中あわせて1年間で
120tもの残菜が出る
んだ。
残菜は業者さんにお金
を払って処理しても
らっているよ。



食缶の洗浄



ひとつひとつ手洗
いした後、さらに
洗浄機で洗うよ！



食器の洗浄



食器やおぼんは、下洗いの後、洗浄機で洗って数えるよ。



おたまやしもじは、1本ずつ手洗いをします。

コンテナーの洗浄



コンテナーの中も外も
きれいに洗っているよ。



消毒・保管



食器や食缶は、90℃の蒸気で2時間加熱殺菌します。

翌日の準備

クラス札の確認



調味料の準備



床の洗浄・消毒



調理作業の確認

