

給食づくりの裏側をのぞいてみよう！ Part1

給食は、健康を支える大切な栄養と、様々な人々の努力や愛情が込められた食事です。これから数回に渡り、給食センターの裏側を紹介し、安全で美味しい料理がどのように作られているのかを探っていきます。みんなが毎日楽しみにしている給食のヒミツを一緒に見ていきましょう。(配布の紙は白黒なため写真が見にくいかもしれませんが、「日高市給食センター 食育だより」と検索してカラーの写真もぜひ見てみてください。)

8:00



給食づくりは、朝8時から始まります。
まず調理場に入る前に身支度と手洗いを行うよ！

身支度・手洗い



調理場に入るときは、白衣、ズボン、帽子、マスクを着けます。また、ほこりや髪の毛を調理場に持ち込まないために粘着ローラーで全身をきれいにします。

自分専用の爪ブラシ



手洗いは特に重要で、一番初めは必ず2回手を洗い、自分専用の爪ブラシで、爪の間まできれいにしていきます。そして実は、作業が変わる度にも手洗いをしています。



手洗いは、1日で30回以上することもあるんだって！
準備ができたなら、当日使う食材の『荷受け』をしていくよ！

荷受け



野菜の量、傷みがないかの確認中…



お肉の温度を確認！

実はこんなこともしてる！

食中毒が起きたとき、原因食材が分かるように毎日各食材を50g程度取り、冷凍庫に入れて保管しています



荷受けは、検収室という場所で行います。
正しい数量が来ているか、傷みはないか、適正温度かなどについて、栄養士、調理員、事業者の3人で確認しながら食材を受け取ります。
この日は、朝だけで約500kgの食材が入ってきていました！