



食育だより

日高市学校給食センター
令和 7年 2月号

給食づくりの裏側をのぞいてみよう！ Part5

前回に引き続き、給食センターの裏側を紹介していきます。今回は給食センターの裏側 [洗浄編]です。そして、今回でこの給食づくりの裏側紹介は最後になります。(配布した紙では白黒のため写真が見にくい場合があります。「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見てみてください。)

13:15~



お昼に学校で食べ終わった食器や食缶が戻ってくるよ。調理員さんは、午後にどんな作業をしているのかな？

洗浄



食缶・残菜処理



まず、食缶に入っている残った給食を全て取り出します。日高市全ての学校の残菜が集まるとものすごい量になることもあります。(残菜の一部は家畜の肥料として使われています)



食缶は機械などを使いながら、おたまやトングは手で一つ一つ丁寧に洗ってきます。最後に保管庫で、乾燥・消毒します。



食器・その他器具



食器やお盆は、水をつけて汚れを落としやすくします。



この機械で1枚ずつ洗うと反対側では乾かされた食器が出てきます。次の日の準備をし、保管庫で消毒します。



みんなが毎日楽しみにしている給食がどのように安全で美味しく作られているのか知ることができたでしょうか。これからも安全で美味しい給食を作っていきますので、よろしくお願いいたします。

