

給食提供の仕組み

袋井市立中部学校給食センターの事例

① 献立原案作成～発注

献立原案の作成

担当栄養教諭等が、栄養価、旬の食材、施設設備、調理能力、残菜量等を考慮し、献立の原案を作ります。



学校給食運営協議会

献立検討会

教育委員会担当者、栄養教諭等が集まり、献立原案の検討を行い、決定します。



生産者に学校給食の理解を深めてもらうための意見交換会も実施しています。

見積合わせ・納品業者決定

価格変動、生育状況等を勘案して
野菜・果物は、**月2回**、肉は、2ヶ月に1回、実施します。

上旬…今月以降に使用する野菜
下旬…翌月の前半に使用する野菜

缶詰、乾物・冷凍食品等は、**学期1回**、実施します。



発注

見積合わせで決定した業者に、注文書(規格、数量、価格等)を送付します。

見積合わせ(品質、規格、価格等)検討して決定します



チンゲンサイのハウス



グリーンピース畑



農家の方が丁寧に摘み取ります

生産者は、発注にあわせて、収穫して届けます。

② 納品～洗浄作業

7時～
納品

7時～8時30分
検収



チンゲンサイ生産グループの方々



数量、規格、品質、目方、温度、異物・異臭等確認します。



異物・異臭のチェック

検収後、洗浄前にも、細かく異物・異臭の確認をします。



調理従事員は作業区分ごとに、白衣、エプロン、ぼうし、マスク、靴等を使い分けています。

8時～
洗浄作業

本センターでは、葉物類は3回、土つきの根菜類などは4回洗っています。
できる限り汚れ(細菌数)を少なくして加熱調理するように心がけています。

野菜洗浄の様子



ここでも異物のチェックをします。



玉ねぎの皮むきはピーラーで。一個一個、へたを取ります。

