

③ 野菜のカット～調理

野菜のカット

下処理室の風景



床に水や食材を落とさないよう作業が進められています。



スライサーで野菜をカットをします。



メロンの洗浄
①二槽洗浄
↓
②微酸性電解水で消毒
↓
種取・カット



※生野菜、果物は専用ラインで洗浄消毒しています。

9時30分～ 調理の様子

加熱調理

地域特産の新茶葉、粉茶、さくらえび、さつま芋、春菊を使ったかき揚げです。

和え物

野菜は蒸してから、急速冷却して和えます。冷却しておいた食缶に入れて学校へ配送します。



汁物

1釜1,000人分の調理ができます。
75℃1分間以上。温度確認をして、記録します。



丁寧に1個ずつ揚げます



静岡県産原本椎茸を使った肉詰め天ぷらです。



衣をつけて揚げます。



2時間で3,000個の肉詰め椎茸てんぷらが揚げられます。



煮炊き作業の風景



配缶前に保存食として50g以上を採り、保存食用冷凍庫(-20℃以下)で、2週間以上保存します。保存食は、原材料、加工食品、調理済み食品等清潔な容器(袋)に入れ密封し保存します。

④ 配缶～配送～配膳

調理後2時間以内に喫食することとされています

10時40分～ 配 缶



1人分の出来上がり量×人数
を計算して配缶します。



クラスごとに人数分を配缶します。

10時50分～ 学校へ配送



食缶つめこみ作業



トラックに載せて
学校へ配送



学校の配膳室でクラスごとに
セットされます

11時頃 検 食

センターの所長が、当日の給食を検食します。

検食では、栄養士の説明を受け、異味・異臭がないか、加熱・冷却が適切に行われているか、1食分の分量が適切か等を確認し、検食簿に記録します。アレルギー対応食についても、同様に検食します。



給食の配膳

いよいよ給食の時間です！

