

# まごめしょうがっこう きゅうしよく 馬込小学校の給食ができるまで



給食室でどのように給食がつけられているか、どんな工夫やこだわりがあるかをお伝えします。

## ①身支度・手洗い

調理服を着たらコロコロでほこりやゴミをとります。爪ブラシを使って手洗いを2回します。



## ②納品・検収 7:00~

業者さんから食材が届きます。生鮮食品は基本的に「当日納品・当日使用」です。品質、温度などを確認します。



## ③朝礼 9:00~

栄養士と調理さんで献立内容、食物アレルギー、衛生面の確認を行います。



## ④食材の下処理・切りもの

野菜は3回水洗いします。そして、調理さんが料理に合わせて、食べやすい大きさに切っています。



虫や異物がないかもチェックします。

じゃがいもの皮むき機→じゃがいもの皮は機械でむいて、調理さんの手で芽をひとつずつとっています。多い日は60kgも!!



## ⑤いろいろな調理工程<工夫もたくさん!>

出汁やルウは手作りです。鶏ガラ、かつお節、昆布などをじっくり煮て出汁をとっています。ルウは色がつくまで弱火で炒めながら作ります。



たまごは1つずつ割って、殻が入らないようにしています。ザルでこしてから泡だて器で混ぜています。こすことで料理がなめらかに仕上がります。



給食のトーストやコロック、おはぎ、ゼリーなど、どの料理も調理さんがひとつずつ丁寧に作っています。



エプロンは、衛生に気を付けて調理するために、生もの・調理作業・配缶・運ぶ・アレルギーなど調理作業ごとに色分けをしています。





### ⑥加熱調理 10:00~

大きな釜で、ゆでる、煮る、混ぜる、炒める、揚げるなど色々な調理をします。給食のサラダや和え物の野菜は、全てゆでています。スチームコンベクションオーブンでは、トーストや魚、卵などを焼きます。焼くだけではなく、蒸すこともできます。



煮る



混ぜる



揚げる



スチームコンベクションオープン

### ⑦温度確認

火の通りや食中毒防止のため中心温度を確認します。



中心温度85度以上  
1分間以上を3か所

### ⑧配缶 11:45~

低中高学年、クラスの人数に合わせて、計量や数を数えながら配缶します。



食物アレルギー用の給食を確認します。



調理の間に給食で使う食器やトングなどを準備します。



### ⑨検食

管理職が先に給食を食べ、味や温度などを確認します。



### ⑩ワゴン準備・クラスへ 12:00~

リフトで2・3階に運びます。給食の時間になったら、クラスごとにワゴンを渡します。



冷たいものは最後に！



### ⑪片付け

調理で使った釜やザルなどを洗います。劣化なども確認します。

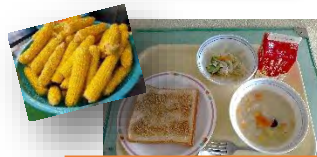


### ⑫食器洗い 13:15~

残食の計量、給食室に戻ってきた食缶や食器などを洗います。食器は1枚ずつ手洗いしています。



きれいに食べてね♪



旬くとうもろこし>



世界の料理・郷土料理



読書給食  
<おなべおなべにえたかな>



行事食<お彼岸>

野菜も魚もおいしく食べられるように愛情

込めて作っています。給食を楽しみにしていただける姿を見るととても嬉しくなります。栄養満点でおいしい給食をたくさん食べてたくましく元気な体に！

★調理員さんは10人います。毎日約8人のシフトで750人分の給食を作っています★

