

7:30
スタート

給食センター



食材の検収

業者さんから届いた野菜や肉の検査をします



8:00 まずはキレイに洗います

1日200本の
人参を使うこと
もあるんだよ



8:20 食べやすい大きさに切ります



細かく切るときは、
機械を使うよ



調理する部屋

同時に3,000人分調理します

炊飯



1釜で7kgの
お米を炊きます



炊飯室



9:20 ごはんを炊きます

揚げたら、温度
の確認をします



9:40

あげもの

フライヤーで揚げます

あえもの

野菜を茹でて、冷やします



9:40



急いで冷やすよ！
急速冷却しています



炒める 煮る

10:20



かまは、とっても
大きくて力があるよ



10:45 配缶

クラスごとにつき分けます



みんなに必要な栄養がしっかり
摂れる量を計算しています！
だから、残さず食べてね♪





11:00
積みこみ



コンテナ室

各学校ごとのコンテナに
給食をつみこみます



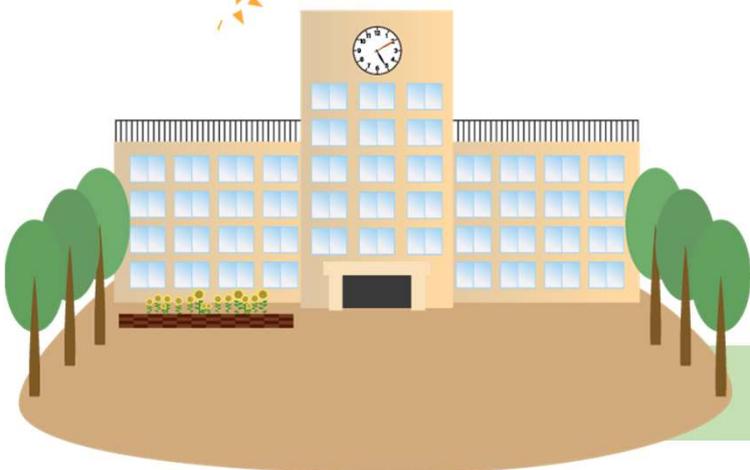
間違えないように
2人で確認してるよ



みんな、お腹すい
てるかなあ？



11:10
配送



8台のトラックで、
安全にみんなの
学校まで届けます

小学校16校、中学校5校、全部で21校あります



13:20

ミーティング

明日の給食の打ち合わせや
話し合いをします



残さず食べてくれているか
毎日ドキドキ!



14:00

洗浄

食べ残しを捨てて、
食器や食缶を洗います



コンテナも毎日
洗っています

