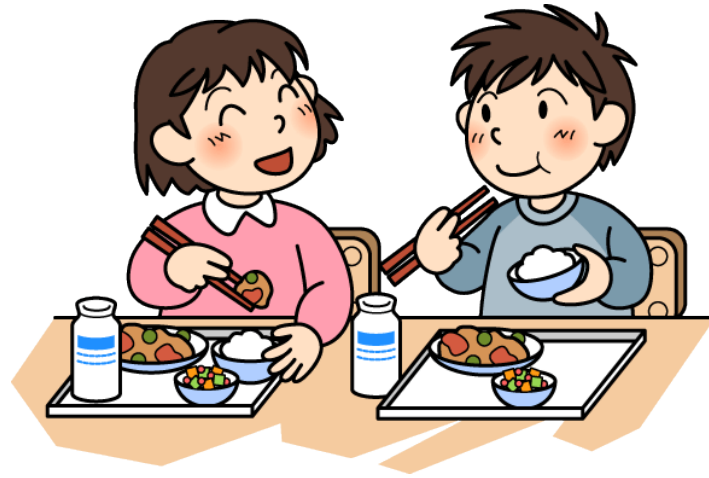


おいしい給食が出来るまで ～in 中富小学校～



○家庭教育学級（教養委員会）

- 食育講座
- 給食試食会

令和5年9月14日（木）

中富小 栄養士

野菜クイズ

オス



メス

給食づくりの様子



はじめに...



▶中富小学校の給食
食数 287食

給食を作っている調理員の人数
10名

厨房の様子

**きれいで
ピカピカ**





髪の毛やほこりな
どを
コロコロでとりま
す

髪の毛が出てい
ないかチェック



エアーシャワー
で
ほこりなどを飛
ばします

手をせっけん
で二回あらっ
て消毒します



調理室に入るときは...

◎エアーシャワー

ほこり、髪の毛、虫が混入しないよう、3方向から高速の風を吹き出し床面に吸い取る装置

この中に入り、ほこり等除去した後に調理室に入ります



エプロンの色分け



肉、魚、卵



調理



配食



洗浄

食材納品の様子



納品されたら食材の
温度を測り、品質を
確認します

下処理室の様子



野菜類は3層シンクで3回洗ってから切ります（使用します）

下処理室の様子（野菜）



ほとんどの野菜は手
作業で丁寧に切っ
ています

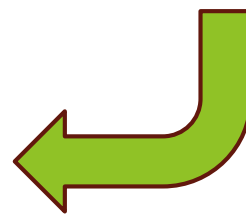
調理風景（下処理～加熱）



調味料に漬
け込みます



肉をバットに
並べます



中心温度を
計測



スチームコンベクションオーブン

これ1台で炒める、煮る、
揚げる、炊く、茹でること
ができる
多機能の加熱調理機です！



下処理室の様子（肉類）

◎手作りジャンボしゅうまい



使い捨ての
エプロンを
使用



○朝礼の様子

○確認すること

- ・ その日の食数、行事
 - ・ 食材の納品
 - ・ 作業工程
 - ・ アレルギー食の有無
 - ・ 伝達事項
- などなど



調理の様子

◎夏野菜カレー



調理風景

◎ごはん



1日で40kg以上
炊いています



調理の様子

ホキのフライ



中心温度
85℃以上

手作りソースを
かけて完成！



調理のこだわり 1

フライヤー投入前に
パン粉がついていな
い箇所がないよう、
再度パン粉を付け直
しています！



調理のこだわり 2

ココア揚げパン



パンが揚げたらすぐ粉をまぶし、丁寧に素早く粉を周りにつけます



調理のこだわり 3

野菜の下処理で出た皮や葉の部分を煮込んで出汁を取っています



調理のこだわり 4

◎鮭寿司



全て手作業で身を
ほぐしています！



調理風景（デザート）

◎手作りみかんゼリー



◎ふしぎな目玉焼き

食器をワゴンにセット

食器は陶器製なので割れる
毎朝セットする前に食器にひびや
欠けている部分はないか、枚数を
調理員さんが入念にチェックして
セット



配缶の様子

重さをしっかり測って配缶しています



給食に使う食材は時間をかけて選んでいます

- ＊物資の納入業者は申請をしてもらったのち、視察をして合格が出たら指定業者として指定されます。
- ＊食品は所沢産、埼玉産、国産、輸入品の順に優先して購入しています。
- ＊所沢市物資規格書に基づいて一年間に使う食材を書類審査、見本審査を行い一食品につき複数業者選定します。
- ＊年間で使う物資が決まったら学期ごとに季節や料理を考慮して、年間で決まったものの中から使用物資を決め、見本審査、見積もり合わせを行います。
- ＊見本審査は栄養士だけではなく、保護者、学校関係者の方にも参加してもらい選定を行っています。

今日の献立

- ▶ スパゲティナポリタン
- ▶ 牛乳
- ▶ 鶏肉のガーリック焼き
- ▶ フルーツポンチ



ご清聴ありがとうございました。



クイズ

給食で使われているパスタにはある特徴があります。
その特徴とは？

- ① 麺の長さが一般の麺より短い
2. 麺に小麦粉と米粉が使われている
3. 麺が平たくなっている

