

給食室のいちにち



ちょういん しゅっしん みじたく けんこうかんさつ きゅうしょくつ
調理員さんが出勤したら、身支度・健康観察をして給食室にはいります。

ちょうり じゅんび かいてんかま しょうどく
調理の準備の前には回転釜の消毒をします。

ながして ちょうり かくにん
水を流して、調理してもだいじょうぶか確認しています。



けんしゅう ★ 検収する

ちゅうもん ざいりょう ぶつ
注文した材料が届きます。



おんど しら おも かくにん
温度を調べたり、重さを確認して、「受け取りました」とはんこをおします。

にく じょうたい じょうりょう しかね かず かくにん
お肉の状態がいいか、よく調べています。魚も数があるか、確認します。

きゅうしょく
みんなの給食がおいしくつくれるようにたくさんチェックします。



つかうざいりょう
使う材料は 50g を

ふくろ
袋に入れて

れいとうこ にしゅうかんほかん
冷凍庫で二週間保管します。



やさい あらう きる ★ 野菜を洗う 切る

けんしゅう やさい かわ
検収した野菜の皮をむいて、

あらいます
洗います。

あらう おおきなほーる
洗うときは、大きなホールに

みづ 3かいあらいます
水をためて3回洗います。



★ ちょうり調理する

鶏どりがらでだしをとっています。

野菜やさいをたくさん入れてとるスープはとってもおいしいです。



焼きそばやをつくっています。

焼きそばのめんめんにソースを混ぜて野菜やさいをのせて

オーブンで蒸し焼きおしやきします。

ベタベタしない焼きそばやのおいしい秘密ひみつはここにありました！

蒸しあがったあとで炒めたお肉いためたおにくと

混ぜあわせまぜあわせます。



野菜やさいをゆでたときにも温度おんどを確認かくにんします。

野菜やさいが苦手にがてな人も食べてくれるといいなひとたべて〜って思おもって

つくつくっています。



大きなフライヤーおおきなであげあげものものをしています。



ていやくていやくフィッシュさかなの魚こなに粉こなをつけています。



あげた魚さかなにたれたれを
かけています。

ぎょうざぎょうざをあげています→





しょうき
食器、おぼん。

おはしをかぞえて
ワゴンにセットします。

パンを数えています→



★ はいかん 配缶する

できあがった料理は温度を確認してクラスの食缶に入れます。

みんなおいしく食べてくれるといいなあ〜といつも思っています。



「ごちそうさま」のあとで食缶のなかに

トンクやおしゃもじがはいていることがあります。

ストローや ストローのふくろが、おぼんにはさまっていないか
たしかめましょう。



おいしく食べてきれいにかたづけましょう！

★ ざんさい しらべる 残菜を調べる

まいにちきゅうしょく
毎日給食をどれくらい食べたか

しら
調べています。



「ペロリンバロメーター」で

お知らせしますので、少しでも残らないようにみんなでがんばりましょう。



★ 食器を洗う

しょうき て いちまいいちまいあらって
食器は手で一枚一枚洗っています。

しょうかん わこん あらってしょうどく
食缶やワゴンを洗って消毒したら、

ねっぷうほかんこ いれます
熱風保管庫に入れます。



きゅうしょくつ かたづけ おわったら よくじつ きゅうしょく うちあわせ
給食室の片付けが終わったら、翌日の給食の打ち合わせをします。

* 給食のことで知りたいことがあったら、気軽に声をかけてくださいね * * * * * 学校栄養士 よねやま *