

6:50～給食室の消毒開始



7:00～納品・検品

温度管理や、変な物などがないか
毎回チェックしています!!



野菜をカットして、調理の準備

野菜は、ほとんどが手切りです。
給食がおいしくできるように愛情込めて切っています。

野菜は全て三層シンクで しっかり洗浄



10:20～材料・調味料が揃ったら調理開始

夏場の釜の近くの温度は45℃ぐらい!! とても暑いです!!



調理場と同時進行で食器や器具の数や汚れチェック!!



全体重量 = 355食 = 1人分の分量
(一つずつ重さを計ってから形成します)

戸田市の農家から野菜をいただき、戸田っ子メニューを作りました。

「戸田ポート暮らしパン」
千一が手作りで人々の
オールの聖抜きを作ります。



午後は13:15～洗浄作業 = 食器は一度手洗いをしてから食器洗浄機械に入れます



作業後は細かい書類作成や打ち合わせ等があります。

残菜は全て計量し、市に報告しています。



やっぱり食缶が**からっぽ**だと嬉しいです!!

