

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 じょうさく しょうりょう さかな 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^{おし}で蒸し焼き^{やき}します。

ベタベタ^やしない焼きそばのおいしい秘密^{ひみつ}はここにありました！

おしあがった^{おし}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^{ひと}といいな^{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^{てい}やき^{やき}フィッシュ^{フィッシュ}の魚^{さかな}に粉^{こな}をつけています。



あげた^{さかな}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→





しよっき
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

まいにちきゅうしよく
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

しよっき 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。

しよかん わこん あらってしよどく
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。



きゅうしよくつ かたづけ おわったら よくじつ きゅうしよく 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 * * * * *