



給食だより 10月

食欲の秋、スポーツの秋。天気が気持ちよいシーズンの到来です。

たくさんからだを動かしお腹を空かせて、秋の美味しいごはんや旬の食材を食べたいですね。サツマイモに栗、きのこや新米など、たくさんの秋の味覚を食卓でも楽しみましょう！

今月号から、給食センターの中の様子を少しずつ紹介していきたいと思います。今回は、調理前の身支度と、食材の納品、野菜の下処理を紹介します。

みじたく 身支度

給食センターでは、食中毒や異物混入を防ぐために、徹底した衛生管理を行っています。その中でも、大事なのが身支度です！

【基本スタイル】

帽子は二重にかぶっています。
髪の毛を給食に入れません！
帽子の下はこうなっています。



服は、食中毒を防ぐため、作業によって着替えます！

- ・下処理用
- ・調理用
- ・アレルギー用
- ・肉、魚等の汚染用
- ・最終加熱後の配食用 などなど

みんなで、身支度がきちんとできているかチェックして作業しています！



手は爪ブラシも使いピカピカです☆肘まで洗います！

作業場所によって、靴も履き替えます！

けんしゅうしつ 検収室

検収室は、納品された食材を検品する場所です。量や、鮮度、食材以外の物が入っていないかなど、たくさん項目を念入りにチェックします！



異物が入っていないかな？



新鮮な物がきいているかな？

したしよりしつ 下処理室

野菜や果物をきれいに洗う部屋です。虫や土など食べ物以外の物を取り除くために、3回洗います！葉物もバラバラにして、すみずみまでチェックします。



最終チェック！異物なしっ！

1層目

2層目

3層目