

給食室の一日

～7月5日 野菜たっぷり中華丼編～

- 6:30～ 調理員（社員）出勤（給食室内の消毒、安全点検等）
- 6:40～ 食材の納品開始（野菜、肉、牛乳等の生鮮食品は基本当日納品）
- 7:00～ 食材の下処理開始



一番最初は西瓜



人参は皮むきしてから3回洗い



水槽を洗ってから次の野菜へ



玉ねぎも一つ一つ皮をむきます



キャベツも一枚一枚はがして洗います



洗う野菜が変わるたびに水槽を洗い、7種類全ての野菜を洗い終えたのは9:30でした。

- 7:10～ 食材の切込み開始（10:00完了）



中華丼の人参は短冊切り



スープの人参は千切り



パプリカは乱切り

- 8:00～ 洗米開始（写真はまたの機会に…）

- 9:00～ 調理員（パート）出勤・朝礼
それぞれ食材の切込み・トレイや食器出し・西瓜カットへ



中華丼の玉ねぎはざく切り



キャベツは短冊切り



戻した木耳はざく切り



トレイ・食器・スプーン等の数を再確認（15学級分+職員室等）



食缶も準備

9:10~ 西瓜のカット開始 (10:00完了)



17個の西瓜を32等分にカット



食缶に数えていきます

9:30~ 調味料計量



全てきちんと計量



料理ごとに分けて準備

10:05~ 炊飯開始



(米6.1kg+麦0.6kg) × 7釜を炊飯

10:45~配缶作業



手作業で学級ごとに計量

10:40~ 中華丼(具)調理開始



調味料と野菜を準備



玉ねぎとキャベツもたっぷり



下味をつけた豚肉を炒めて



固い野菜から順番に入れて



火が通ったら調味料を加えて



仕上げにキャベツも入れて



とろみをつける

10:50~ ワンタンスープ調理開始



調味料と野菜を準備



固い野菜から順番に煮て

⇒



最後にワンタンとチンゲンサイ

11:20~ 中華丼（具）、ワンタンスープ仕上げ



しっかり加熱されているか、それぞれ温度測定



学級ごとに計量し、配缶

11:40~ 校長先生の検食後、ワゴンへのせてリフトで各階へ



学級のワゴンに確認しながらのせる



リフトで2階、3階、4階へ

12:10~ 生徒達の給食準備開始



- 麦ご飯
- 夏野菜の中華丼（具）
- ワンタンスープ
- 西瓜
- 牛乳