

給食室の一日

～9月22日 秋の味覚・さつま芋ご飯編～

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



さつま芋ご飯：さつま芋
納豆和え：人参・もやし・ほうれん草
きのこけんちん汁：ごぼう・人参・大根・しめじ・なめこ・葉ねぎ
洗う野菜が変わるたびに水槽を洗い、それぞれ3回洗浄を繰り返す

7:20～ 食材の切込み開始（9:30完了）

8:00～ 洗米開始

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・おはぎの数量確認へ



納豆和えのほうれん草は
3cm長さにカット

⇒



さつま芋ご飯には
2cm角切りで

⇒



きのこけんちん汁には
葉ねぎを長めにカット

9:20～ 調味料計量・鯖の漬け込み



鯖の味噌漬け焼きのたれを
良く混ぜて

⇒



下処理室で鯖を数え、漬込み後はまた冷蔵庫へ

⇒



9:30～ 和え物野菜のゆで冷却作業



人参をゆでて、75℃以上
か確認

⇒



冷却担当が取り上げて

⇒



流水で冷却して、温度測定

⇒



ほうれん草もゆでて、
温度測定



冷却担当が取り上げて



流水で冷却して、温度測定



もやしは水からゆでると食
感よく仕上がる



温度測定



流水で冷却して、温度測定
冷めた野菜類は専用冷蔵庫へ

9:50~ 炊飯準備



角切りのさつま芋を計量して、7釜の炊飯釜へ

10:00~ 食材の移し替え・加熱調理準備



ひきわり納豆を容器に移す



野菜類や調味料を準備

10:20~ 鯖を並べてオーブンで焼きあげ、配缶作業へ



再度調味料をしっかり絡めて天板へ



160℃のオーブンで20分
焼く



温度が75℃以上あるか確認し、学級ごとに数えていく

10:05～ 炊飯開始 10:45～配缶作業



炊き上がったさつまいもご飯に、ごまをふって混ぜ

手作業で学級ごとに計量

10:30～ きのこけんちん汁調理開始



出汁パックで出汁をしっかりと煮出し



ごぼうの次に鶏肉を炒め



さらに野菜を加えて炒め



出汁を加えて、あくを取り



調味料を加えて温度測定



学級ごとに計量



11:10～ 納豆和え調理開始



冷蔵庫に入れていた野菜の温度をそれぞれ確認し



野菜・納豆・調味料を良く混ぜて、かつお節と刻みのりをふって仕上げ



学級ごとに計量

11:40～ 校長先生の検食後、ワゴンへのせてリフトで各階へ

12:10～ 生徒達の給食準備開始



- さつまいもご飯
- 鯖の味噌漬け焼き
- 納豆和え
- きのこけんちん汁
- おはぎ
- 牛乳