

# 給食室の一日

## ～10月31日 生揚げの肉味噌チーズ焼き編～

- 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（9:30完了）



キムチの混ぜご飯：人参・ピーマン  
生揚げの肉味噌チーズ焼き：葉ねぎ  
五目ビーフンスープ：人参・玉ねぎ・筍・キャベツ・チンゲンサイ  
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（9:50完了）
- 8:00～ 洗米開始
- 9:00～ 調理員（パート）出勤・朝礼  
食材の切込み・トレイや食器出し・南瓜クリーム餅の数えへ



スープの筍は細めの短冊に

⇒



戻した木耳は食べやすい大きさに

⇒



干椎茸は、戻す前に異物がないかよく確認



肉味噌チーズ焼きの葉ねぎは小口切り



生揚げは4等分にカット



混ぜご飯のピーマンは千切りに



学級ごとに枚数を確認



個数物は、いつも二人でダブルチェック



生揚げのベーキングトレイを準備

- 9:20～ 調味料計量



料理ごとに棚を分けて準備

10:05~ 炊飯開始（7釜で米35kgと麦4.2kgを等分）

10:10~ 生揚げの肉味噌チーズ焼き調理開始



鶏ひき肉に調味料をなじませて加熱

⇒



肉に火が通ったら葉ねぎを加えて

⇒



温度が75℃以上に上がっているか確認

⇒



タライに移し替えて計量

⇒



生揚げもゆでて温度測定

⇒



ザルに取り上げて

⇒



トレイに生揚げ、肉味噌をのせて

⇒



最後にチーズを散らして

⇒



170℃のオーブンで10分焼く

⇒



⇒



中心温度が75℃以上あるか確認・記録して、学級ごとに数えていく

⇒



10:20~ キムチの混ぜご飯調理開始



ごま油で豚肉を炒めて

⇒



人参、キムチを炒めて

⇒



仕上げにピーマンを入れて火を通す

⇒



温度を確認して具が完成

⇒



タライにとって計量し

⇒



具を7釜に分けて混ぜ、学級ごとに計量

11:00～ 五目ビーフンスープ調理開始



調味料と具材をそろえて



鶏肉を入れて、ほぐしてからあくを取り



固い野菜から煮ていき



なると巻も入れて



ビーフンを入れて、調味料で味付け



チンゲンサイの葉は最後に  
入れて



温度が75℃以上に上がっ  
ているか確認



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



- キムチの混ぜご飯
- 生揚げの肉味噌チーズ焼き
- 五目ビーフンスープ
- 南瓜クリーム餅
- 牛乳