

# 7月の給食室より♪

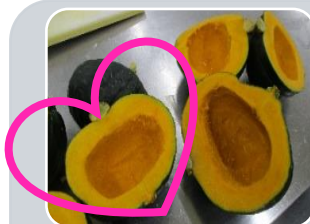
## 給食室の1日 7/8 (火)

白井っ子のみなさん、いつも「おいしい」の声をありがとうございます。みんなで食べる給食の時間が楽しい時間でありますように、また、健やかに成長することを願って、給食室はこれからも全員で頑張ります！

午前6時30分～

- 八百屋さんやお肉屋さんなどが  
当日朝、食材を運んできます
- 量や鮮度・温度などを点検！
- 保存食を取ります (※)
- お肉や牛乳はすぐ冷蔵庫へ
- 野菜は洗って切っていきます

※保存食：食中毒の疑い等が発生した場合に  
原因究明のために必要となるため、全食材  
を50g程度、-20℃で2週間保存します



【かぼちゃのチーズ焼き】  
地場産(弥富地区)の  
九重栗かぼちゃを使います  
ハート形です！



ひと口サイズに大きさを  
そろえて切ります  
このあと蒸します



玉ねぎ、ベーコン  
を炒めて味をつけ  
ます

全校の約260人分が  
作れる大きな釜(かま)  
です



今日の給食で使う  
調味料たち



一人分の量が同じ量になる  
よう、ひとつ、ひとつ、  
ていねいにカップに入れ、  
チーズとパン粉、パセリを  
加えます



朝から室温34℃・・・  
衛生面から調理中、窓は  
開けません  
エアコンもありません



暑くても、調理中は帽子を  
かぶり、マスクや手袋をし  
て作業します



焼き上がりました！  
おいしそう♪  
中心温度を確認します



クラスの人数分を  
間違えないように  
数えます



ジャージャー麺の肉みそを  
炒めます。大きな釜で、  
ジャンボしゃもじを使いま  
す！

このあと  
麺をゆでて...  
クラスに  
分けて...

デザートを作  
って、  
牛乳も分けま  
した

中心温度  
記録

11時40分頃



完成！

<今日の献立>

ジャージャー麺  
かぼちゃのチーズ焼き  
フルーツポンチ  
牛乳

食べやすいと  
いいな～

時間にあわせて完成しました  
11:40頃 校長先生が検食します！  
異物はない？味は？いろいろは？

調理員さんの仕事は  
まだまだ続く... ⇒

午後1時頃～



使った食器やスプーン、  
おぼんを1枚1枚、  
下洗いします



ていねいに洗います  
このあと食器洗浄機に  
かけて洗います



午後の気温は

35℃!

※冷風機2台を使っても  
この室温でした・・・



食器カゴを洗ったり  
重い食器を運んだり・・・



ご飯缶、バッドやふた、  
牛乳缶も洗います



スプーンカゴもきれいに  
洗います

明日の給食のためにピカピカになりました  
この後、100℃近くの熱風で90分かけて  
消毒します



午後3時30分頃

給食室をきれいに掃除します  
明日の最終確認をして、今日の報告書を書きます  
今日も1日、おつかれさまでした!



臼井小の給食室では、大切なみなさんの健康を守るため、  
安全・安心を第一に、衛生面に配慮し、おいしい給食を作っています!!