

給食ができるまで

【今日の献立】 ごはん、牛乳、カレーシチュー、ほうれん草とコーンの炒めもの

【調理場所】 鈴鹿市学校給食センター

1 食材の検収 8時15分

納品された食材の量や品質をはじめ、賞味期限やロット番号等、また、冷蔵冷凍品では、食材の温度を計り、適切な温度で配送されているか確認し、専用容器に移し替え、異物、鮮度のチェックをします。



2 下処理作業 8時20分～10時00分

じゃが芋や人参等の根菜類は、球根皮むき機やピーラーで皮をむき、3槽に分かれたシンクを使って丁寧に3回こすり洗いをします。ほうれん草やキャベツ等の葉物野菜は、葉をバラバラにして、異物確認をしながら、流水で3回洗います。



3 上処理作業 8時30分～10時30分

子どもたちの口の大きさに配慮し、包丁やスライサーを使って、料理に応じた大きさや形に切ります。



4 調理・配缶作業 8時30分～11時10分

○カレーのルー作り

カレーやシチューのルーは、給食センターで牛乳や小麦粉から手作りをしています。牛乳も使う前に網でこして、異物が入っていないか確認しています。

約1時間30分、じっくり色づくまでヘラで炒め続けるとカレールーの完成です。



○カレーシチュー

材料を炒めて、やわらかく煮ます。最後に手作りのルーを入れて、きちんと加熱されているかどうか温度確認もして、カレーシチューの完成です。



○ほうれん草とコーンの炒めもの



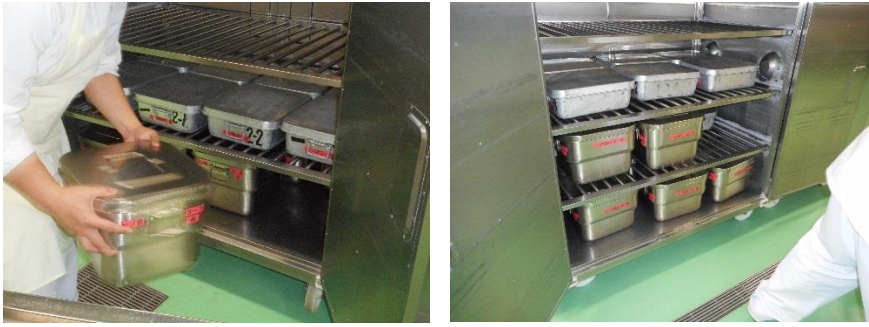
○配缶

できあがった給食は、クラスごとの食缶に分けます。



5 配送 11時～

幼稚園や小学校ごとに食缶をコンテナに積み込み、幼稚園、小学校に専用のトラックで配送されます。



～いただきます！！～

