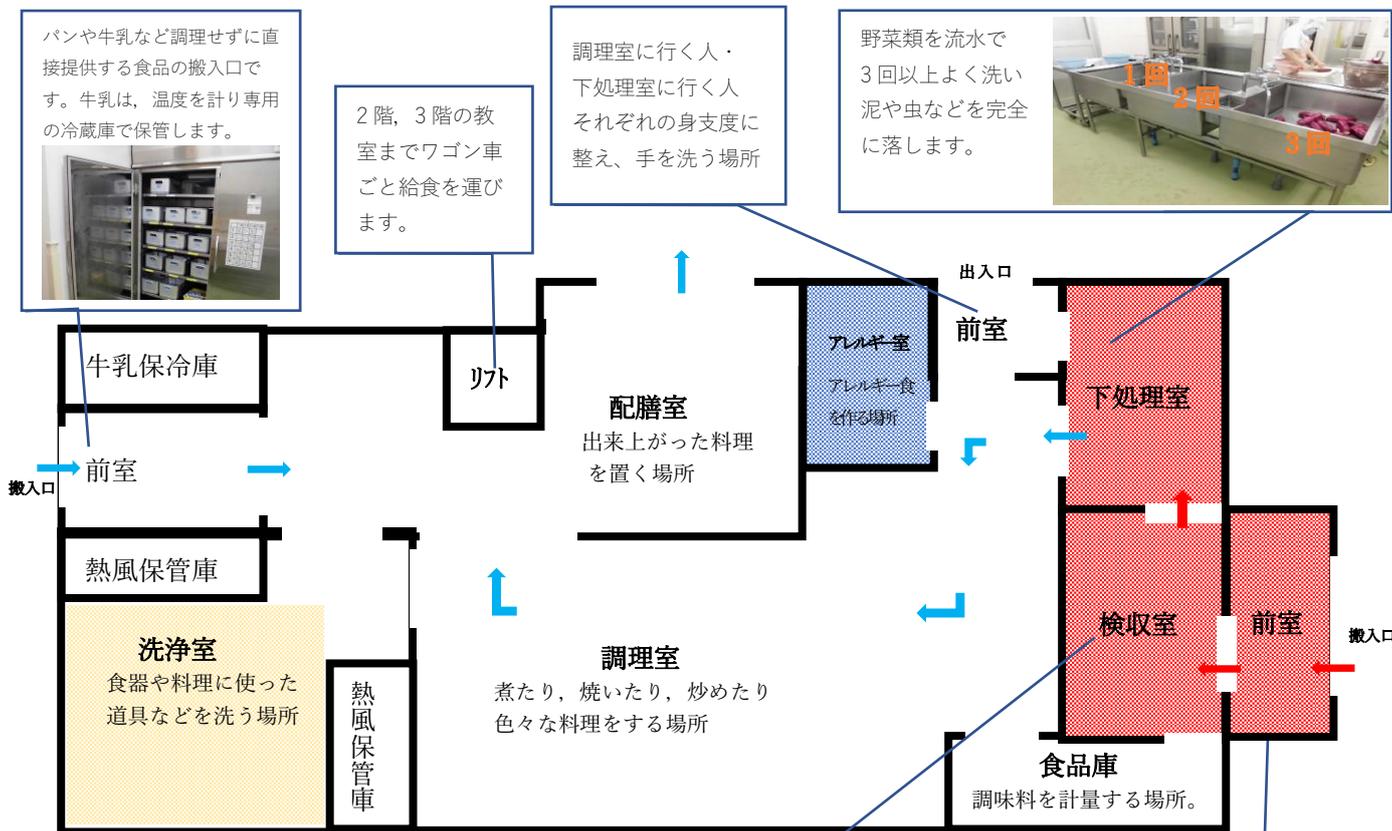


給食室探検 ～給食室の設備編2～

皆さんは、給食室の中がいくつもの部屋に分かれていることをご存じですか？安心、安全な給食を作るために部屋を区切ることは、とても重要な意味があります。今回は、給食室の部屋の役割を紹介します。



パンや牛乳など調理せずに直接提供する食品の搬入口です。牛乳は、温度を計り専用の冷蔵庫で保管します。

2階、3階の教室までワゴン車ごと給食を運びます。

調理室に行く人・下処理室に行く人それぞれの身支度に整え、手を洗う場所

野菜類を流水で3回以上よく洗い泥や虫などを完全に落とします。



野菜は、根や泥を落とします。肉、魚は温度を計り、異常がないか確認する場所です。肉、魚は直ちに専用の冷蔵庫に調理するまで保管します。



外からの汚れを給食室に入れないために納品された食材は、ダンボール箱等の容器から出して専用の容器に移し替えます。



汚染区域



非汚染区域



調理用



配食用

アレルギー室



洗浄室



◎ 調理室だけでなく、調理員のエプロン、靴、布巾、器具類など全てにおいて用途別に分けることを徹底し、汚染を防ぎ、安全な給食を提供できるように努めています。