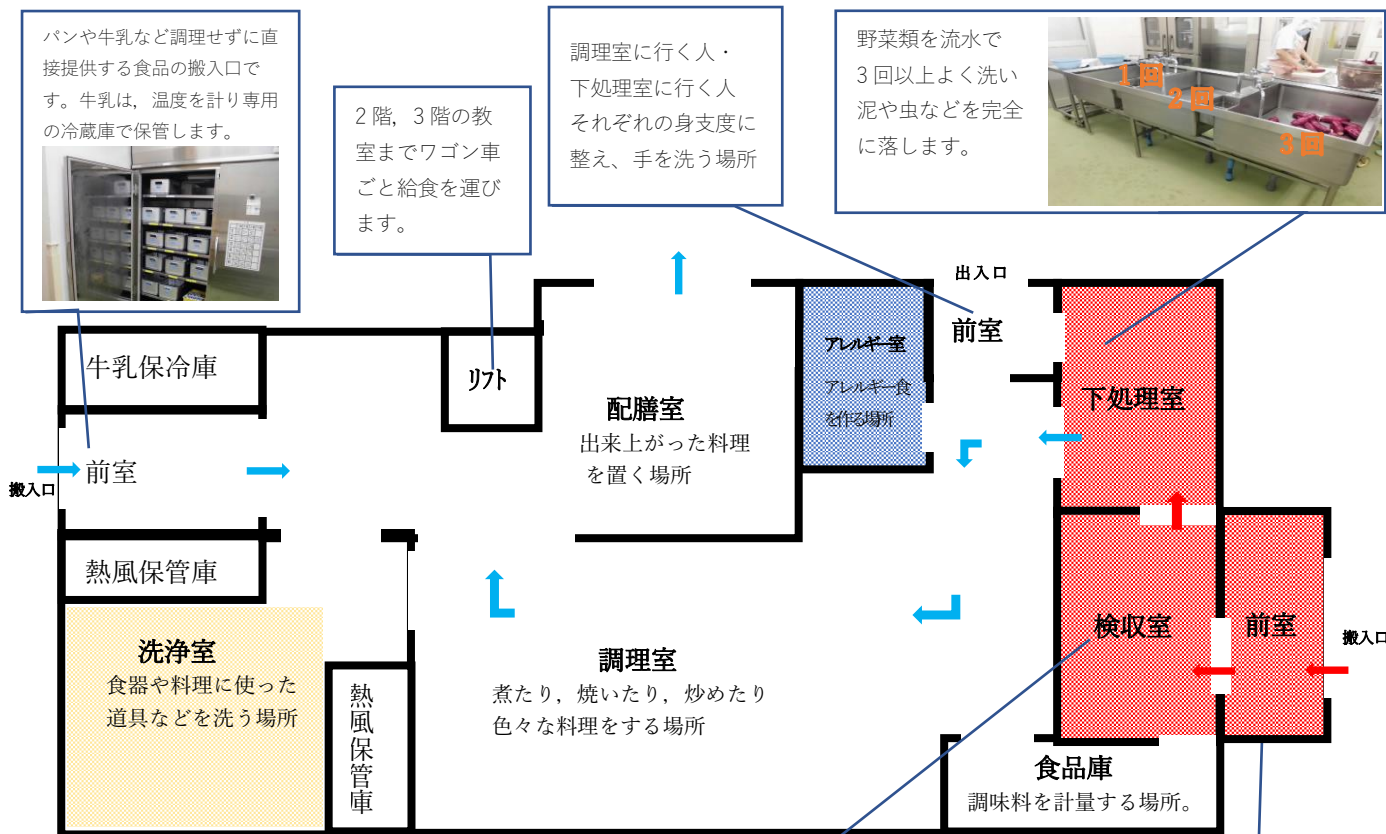


給食室探検 ～給食室の設備編2～

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。



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。



◎ 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。