

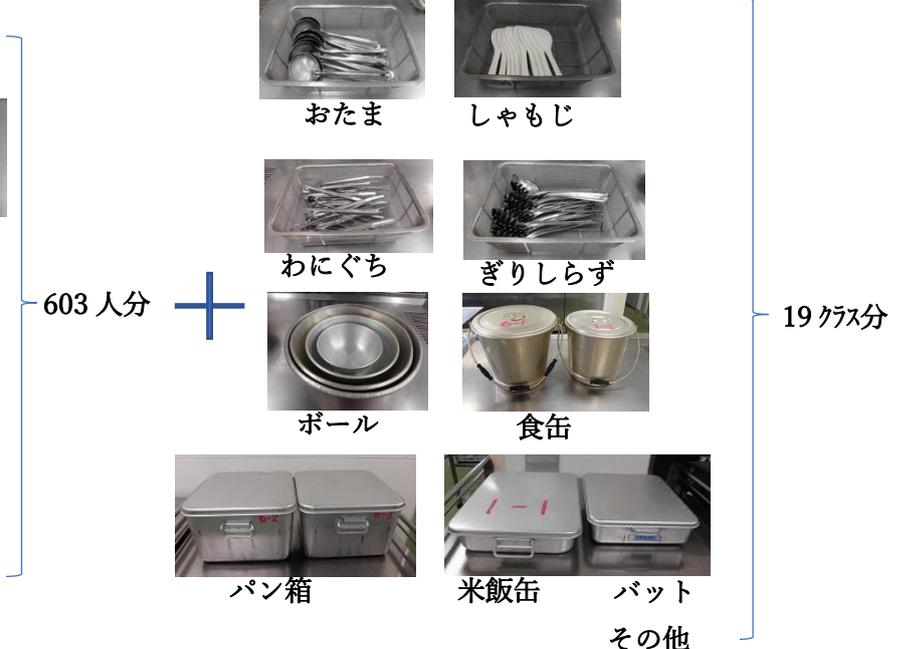
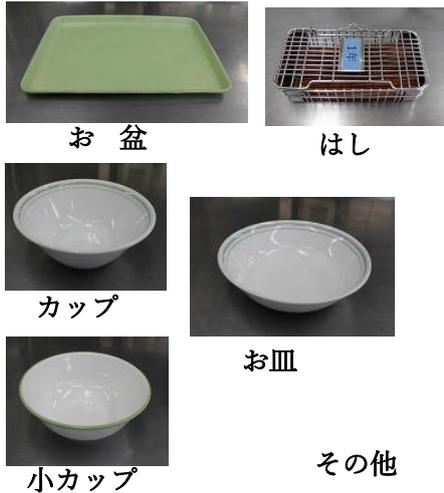
三小タイムズ

令和3年2月26日発行 校長 辻 久恵

給食室探検 ～片付け編～

今回は、三小の皆さんが『ごちそうさま』をして翌日『いただきます』をするまでの洗浄の様子を紹介します。皆さんが使った食器類は、翌日にはキレイに消毒して、安心して使える状態までにしなければなりません。

一日の使用食器類



配膳室

①教室から帰ってきたワゴン車は、それぞれの階の配膳室で、おおまかに分類してからリフトに乗せて給食室内の洗浄室に運びます。

洗浄室



食器類



②使用済みの食器は、石鹼を入れたお湯に浸して汚れを浮かします。



③浸した食器は洗浄機を通し、数を数えて1クラスずつカゴに入れます。



全ての調理器具は熱風消毒保管庫で90°Cの高温で60分乾燥させ、滅菌します。

下洗い

洗浄機

食缶類



②食缶類は、下洗いをした後、石鹼を入れた三槽シンクで洗います。



③食器と同様に洗浄機で仕上げ洗いをします。

