

給食だより

給食週間 特別号②

令和6年11月19日
札幌市立あやめ野中学校
札幌市立東月寒中学校



—給食室見取り図—

食材の下処理（1時間～2時間）



ピーラーで、じゃがいもの皮をむく。
ザラザラとした、天板が回り、皮をこそげとる。

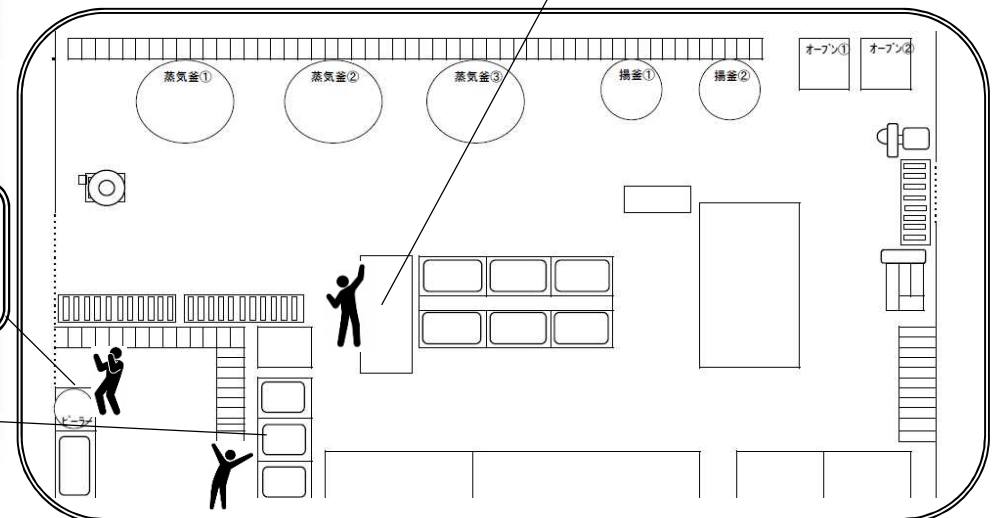



移動式の作業台の上で、野菜を切っていく。
調理作業は青エプロン。

野菜や果物は、3槽シンクで3回洗う。




手作業で芽とりを行う。
この日は108kgのじゃがいもを使用。


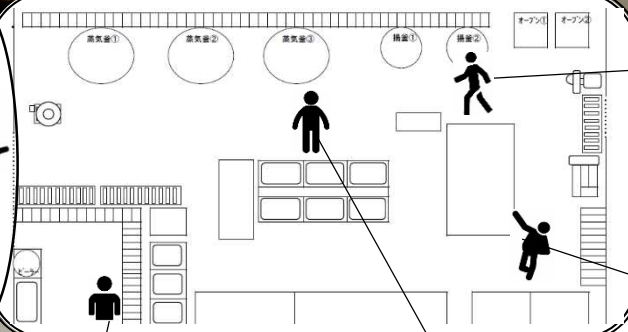





調理中でも、次の日、またその次の日の食材が届く。



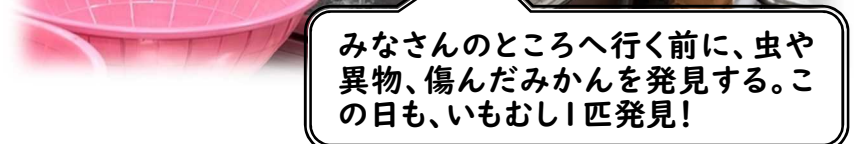
揚げ物は10時前後から作業を開始する。入れる温度と、引き上げるタイミングで、おいしさが変わる。




使い終わったザルや、調理器具は、順次洗って、熱風消毒する。



土のついたじゃがいもは、汚染を広げないように、決まった人が作業する。エプロンの色は茶色。



みなさんのところへ行く前に、虫や異物、傷んだみかんを発見する。この日も、いもむし1匹発見!



調理室の床は、できるだけ乾いた状態にして、細菌の繁殖を防ぐ。