

給食だより

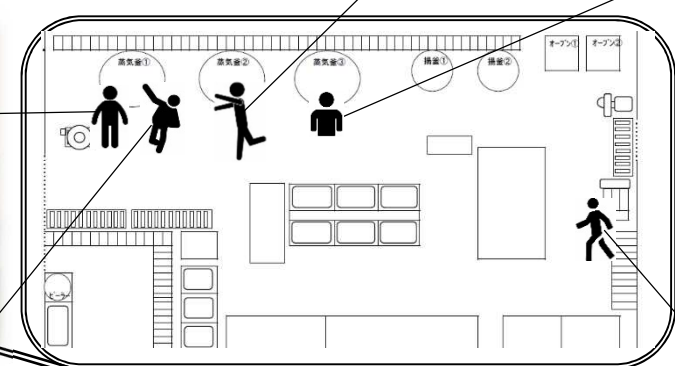
給食週間 特別号③

令和5年11月20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②—

800食人分を6人で作る。



3つある釜を、効率よく使って、
どんどん調理していく。

機械で切れるものは、機械を。じゃがいも
の乱切りなど、手でないと切れないものは手
切りに。



準備を終えた肉や野菜を、次々炒めていく。「温食」と呼ばれる温かい料理は、一番最後にチーフが作っている。

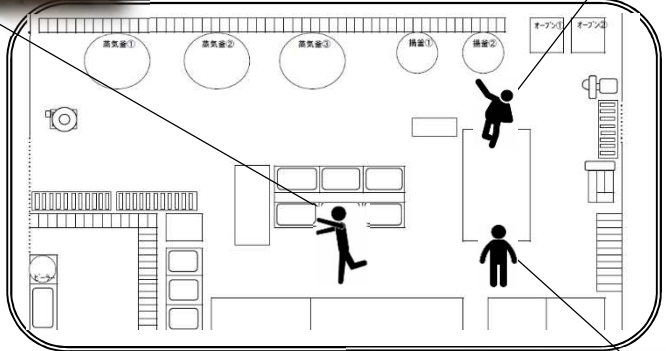


—午後の洗浄作業—



食缶やバットなど、使ったものはすべて洗う。

熱風で、食器を消毒し、乾燥させる。電力が大きいので、1号機から4号機まで、順番に電源が入る。



800人×3食器。なかなかの量。

この工程で、食器の枚数1回目を数えることになる。教室に届く前にとあと2回確認する。

