

給食だより

—動画 1 日目— 食材の下処理

Q1 調理員さんは、作業ごとに手を洗う。最も時間をかけて洗うのはいつ？（基本の手洗い）

A 朝。^{うて}腕や^{つめ}爪の間など、爪ブラシを使い、最初にきれいにしっかり洗う。その後は、作業ごとの手洗いになる。



Q3 調理員さんのエプロンは全部で7種類。

なんでこんなに種類があるの？

A ^{えいせいかんり}衛生管理の基本は、^{おせん}土がついたものや、肉や魚の汚染を広げないこと。エプロンで、作業分けし、そのまま食べる果物や和え物を衛生的に調理する。



給食週間 特別号①

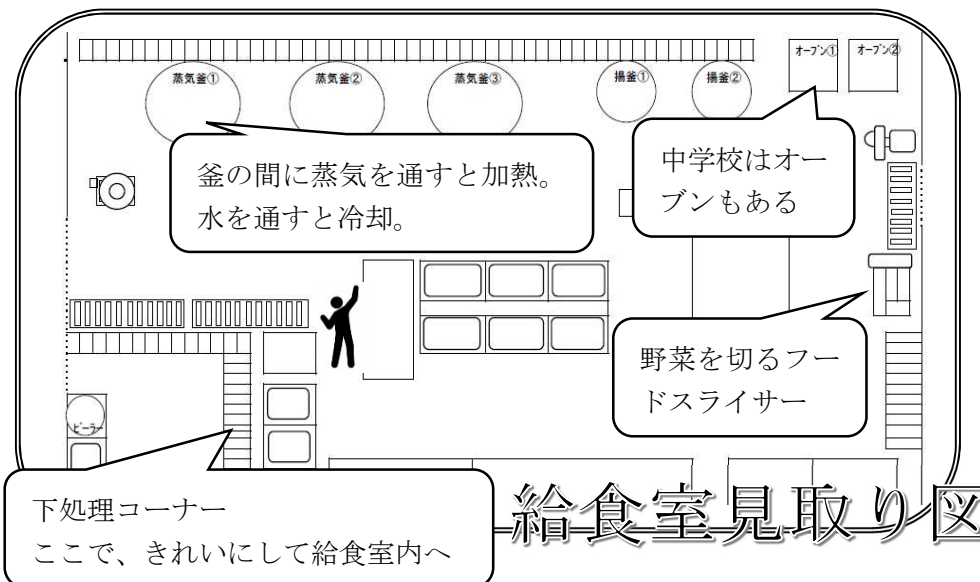
令和7年11月18日
札幌市立あやめ野中学校
札幌市立東月寒中学校



ここをみて！

Q2 給食室の^{かま}釜は何台？

A お家のコンロはいくつ？ということと同じ。^{かぎ}限られた^{かま}釜をうまく使うのは、^{うて}チーフの腕のみせどころ。ただし、給食には「^{きっしょく}喫食2時間（作ってから2時間以内に食べる）」というルールがあるため、工夫が必要。



給食室見取り図

Q4 東月寒中ではあやめ野中分も含めて 800 食を作っている。

調理員さんは何人？

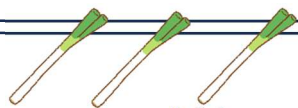
A 人手不足は調理員さんも深刻。

7人で調理するが、小さいお子さんがいる人も多いので、入れ替わりが多い。とても一生懸命作ってくれる。



Q5 野菜は何回洗う？

A 3槽シンクで、3回洗う。ここで、異物や虫のチェック、野菜の状態のチェックが始まる。



Q6 給食室の床は、乾いた状態？ぬれた状態？

A 水ハネしたら、すぐにワイパーで「水ひき」する。乾いた状態にすることで、ハネ水を防ぎ、細菌を増やさない。



Q7 調理員さんは、髪の毛の混入を防ぐために、何枚帽子をかぶっている？

A 2枚。1日に何回も鏡をみて、髪の毛が出ていないか確認する。

