给食理局

籍别号②

令和7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



一動画2日目― できあがりと洗浄作業

ここをみて!

QI 調理員さんのリーダーは、何と呼ばれている?

A チーフ 給食室内を取り仕切る頼れるリーダー。 温食と呼ばれる「スープ」や「汁」「煮物」はチーフが 作る場合が多い。その他、全体の流れにも気を配る。

Q2 何か作るたびに温度をはかるのはどうして?

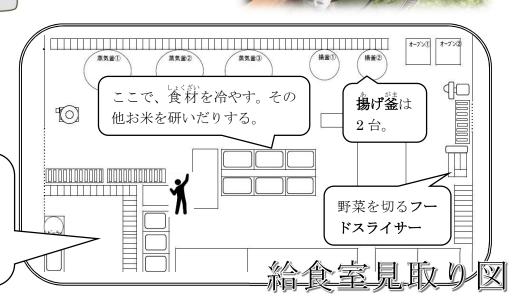
A 食中毒を防ぐため。加熱は「85℃で」分以上」まで上がっていることを確認し、しっかり加熱されていること確認する。冷やす場合は、「人の体温近く」が最も細菌が増えやすいため、その温度帯をできるだけ早く通過させる。

Q3 食材を冷やしたい時は、どうやって冷やす?

A バットなどに入れて流水で冷やす。または、釜に水を通して冷却する。冷蔵庫には入れない。他の食品からの汚染を防ぐため(大量調理のため、宇宙食を作るときにも採用されているHACCPという衛生管理の基準で調理を行う)。



下処理 コーナー ここで野菜をきれ いにして、給食室 内へ。



Q4 野菜を切る時は、何で切る?

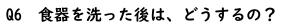
A 基本的には、調理員さんの労働力軽減のために、フードスライ サーなどの機械を使用する。機械ではできない切り方の時は、手切 りする。例:じゃがいも すいか たけのこ など



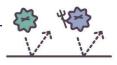


Q5 そのまま食べる果物や、あえ物などは、手袋をはいて作業 するのはなぜ?

A 手はしっかり洗っているが、最大限細菌をつけない努力。



Q6 食器を洗った後は、どうするの? □ しょっきしょうどくほかんこ A 食器消毒保管庫という 90℃以上の熱風が出る機械に入れて しょうどく かんそう 消毒、乾燥させる。







Q7 調理員さんは何時から何時まで働いているの? A 一番早いのはチーフ。7:30 に来て、納品を受け

取り、準備をする。16:30終了。