

給食だより 給食週間 特別号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



—動画2日目— できあがりと洗浄作業

ここをみて!

Q1 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。
おんしょく 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1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を確認する。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、給食室内へ。



給食室見取り図

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、^{さいだいげんさいきん}最大限細菌をつけない^{どりよく}努力。

Q6 食器を洗った後は、どうするの？

A ^{しょうきしょうどくほかんこ}食器消毒保管庫という ^{ねっふう}90℃以上の熱風が出る機械に入れて^{しょうどく}消毒、^{かんそう}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、^{のうひん}納品を受け取り、準備をする。16：30 終了。