

給食が出来るまでをのぞいてみましょう！

みなさんが美味しく安全な給食を食べられるのは調理員さんが朝早くから給食を作ってくださっているおかげです。今回は、給食が出来るまでの給食室の様子を紹介します。

身じたく

まずは、清潔な服に着替えて手洗いをします。爪の間や腕まで丁寧に洗います。



食材を受け取る

業者さんから届く食材を受け取ります。

食材が正しく届いているか、安全な食材か、温度は適切かなど確認しています。



食材の準備

野菜は3回洗います。虫はいないか、傷んでいるところはないか細かく確認しながら切っていきます。

朝礼

調理員と栄養士で作り方やアレルギー対応、注意点などを確認します。

心をこめて調理♡

10月に提供した「6年生連合運動会応援献立」のカツカレーです。カレーはルウから手作りし、カツも給食室でパン粉をつけて揚げています。また、給食では果物やミニトマト以外の食材は全て加熱し、温度の確認と記録をしています。



クラスごとに配缶



食器洗浄

洗浄機で全校児童が使った食器を洗います。

洗った食器は熱風保管庫に入れて高温で殺菌しながら乾かします。

桃二小のみなさんは、給食をよく食べてくれるのでとても嬉しいです。これからも、

給食に関わる全ての人や食材に感謝して残さず食べてほしいと思います。