

8月 給食だより

八木南共同調理場(家の人と一緒によみましょう)

<器具紹介>

<熱風消毒保管庫>
熱風で消毒をしながら、食缶などを保管しておきます。



<回転釜>

この釜があれば、炒め物、汁物、揚げ物、何でも作れます。160ℓも作れます。



<炊飯器>

多い時で、1日約350合のお米を炊きます。



今月は、給食がどのように作られているのか、紹介したいと思います。
八木南調理場は、八木南小学校の校長室の前にあり、約10名の調理員さんで、八木南小学校と長崎小学校分、約920名分の給食を作っています。また、長崎小学校には、届いた給食をクラス用ワゴンにセットし、牛乳を数えてくれる配膳員さんが2名います。

①身支度 6:00~

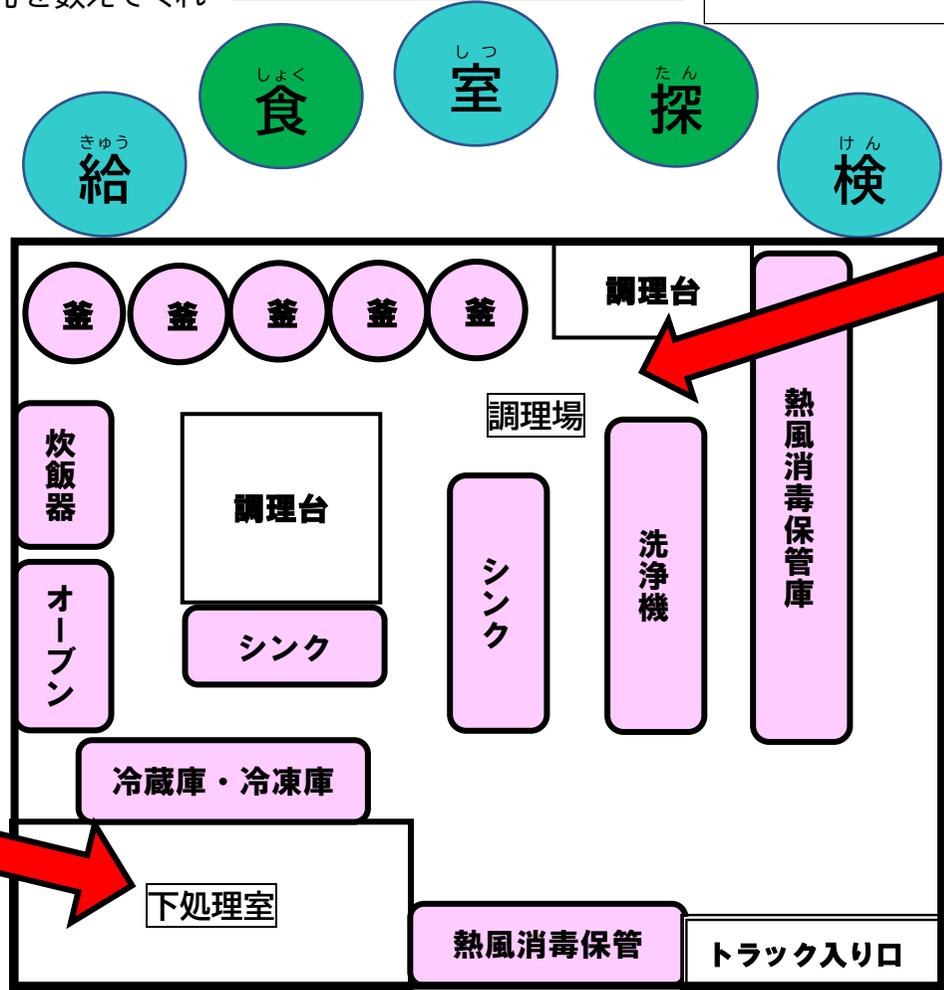
調理員さんの朝は、とても早くから始まります！
まず、白衣に着替え、手も腕もよく洗って消毒します。給食室の釜や台なども、使う前にもう一度消毒なおして、作る準備をします。

②準備



下処理室

ここでは野菜を洗って泥を落とし皮をむくほか、お肉を納品したり、卵を割ったりと、調理をする前の食材を主に取り扱いします。納品された食材は、全てとても細かくチェックします。
野菜→虫や土がついていないかチェックしながら洗う。
肉&魚→届くとすぐに、温度や色、臭いなどを確認し専用のエプロン・手袋をして、容器へ移し冷蔵庫へ。
卵→専用のエプロン・手袋をして、血が混じっていないか一つ一つ確認しながら割っていきます。



③調理



調理場

ここでは、下処理室で洗った野菜を、さらにきれいに洗い、料理にごとにいろいろな形に切ります。
準備ができれば調理開始！！
まず、長崎小学校の給食を作りトラックで送り出したら、その後、釜などを洗い直し、もう一度八木南小学校の分を作ります。
これからの季節、釜の周りは、毎日のように朝から、40度を超えます。熱中症にならないよう、調理員さんたちは、水分補給をしながら、真っ赤な顔をして、頑張っ作ってくれます。
仕上がったら、安全な温度まで加熱出来る事を温度計を使って確認します。

④洗浄 13:10~

給食時間が終わったら、今度は、戻ってきた920名分の食器、おぼん、スプーンや食缶を洗い、熱風で消毒します。調理場内をピカピカに掃除をし、翌日の準備をしたらもう夕方です。ようやく調理員さんの1日は終わります。