

⑨回収・洗浄作業



食器洗浄機

各学校から返却された食器や食缶は専用機で洗浄し、消毒保管します。

野菜や果物を洗ったり、皮をむいたりして下処理します。

④下処理



下処理用3槽シンク

非接触温度計



③検収

搬入された野菜の量や鮮度、温度などを確認します。

その日に使う野菜や肉などの食材が各業者から届けられます。

②搬入



調理員は、白衣、帽子、マスク、エプロンを着用。手洗いやアルコール消毒など、衛生対策を行ってから作業します。

①身支度



オートサニテーション
(手洗い消毒器)

作業終了

16:30

13:30

12:15



10:50

10:30

9:00

8:20

8:00

7:45



※時刻は目安です

給食時間

児童生徒が自ら配膳し、給食を味わいます。また、栄養教諭が作成した「献立メモ」を校内放送などで紹介し、その日の食材やメニューについて理解を深めます。



食缶をコンテナに載せ、トラックで市内の小・中学校へ配送します。

⑧配送

コンテナ



角形二重保温食缶

⑦配缶

完成した給食はクラスごとに計量しながら食缶に盛り付けます。

上処理された食材を、大きな回転釜を使ってメニューごとに調理。

⑥調理



回転釜

⑤上処理



フードスライサー

洗った野菜類を献立に合わせて切さいます。