



えいせい てき きゅうしょくていきょう くふう
衛生的な給食提供の工夫



あ もの ていきょう
和え物・サラダの提供まで

あんしん あんぜん きゅうしょくていきょう あ もの かねつ
 ~安心・安全な給食提供のために和え物・サラダも加熱しています~

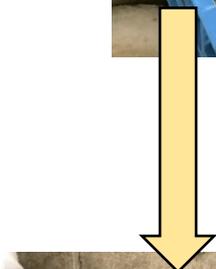


けんしゅう
① 検収

ただ じゅうりょう とど かくにん
 正しい重量で届いているか確認するほか、
 やさい へんしよく いた しんせん
 野菜に変色や傷みはないか、新鮮なものかな
 どを確認します。



しょくざい けんしゅう
 食材の検収



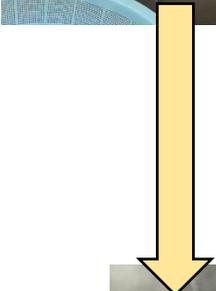
せんじょう さいだん
② 洗浄・裁断

しょくざい き まえ かいていねい せんじょう
 食材を切る前に3回丁寧に洗浄します。
 あら 洗いながら、いし むし ひろ
 石や虫などの異物がないか、広
 げて点検します。

てんけん
 しっかり汚れを洗い流してから切り始めます。

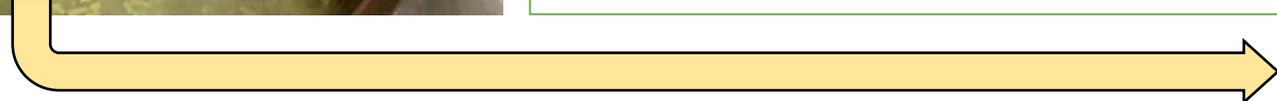


しょくざい せんじょう
 食材の洗浄



ゆ
③ 茹でる

しょくちゅうどく ぼうし かねつしより
 食中毒を防止するために、加熱処理をします。
 じゅうぶん かねつ かくにん おんど はか
 十分に加熱されたか確認するため、温度を測
 ります。





すいれい みず さ
④水冷(水で冷ます)

ゆ だ やさい りゆうすい さ
茹でた野菜は、流水で冷まします。

しょう みず あんぜん そくていき つか ざんりゅう
使用する水が安全か、測定器を使って残留
えんそのうど かくにん
塩素濃度を確認しています。



そくていき
測定器



しんくうれいきやくき
④真空冷却機

しんくうれいきやくき ひ
真空冷却機で冷やす学校もあります。

しんくうれいきやく こない げんあつじょうたい しょくひん
真空冷却とは、庫内を減圧状態にし、食品
すいぶん じょうはつ れいきやく ほうほう
の水分を蒸発させ、冷却する方法です。



はいかん わ
⑤配缶(クラスごとに分ける)

じゅうぶん みず き にんずうぶん おも はか
十分に水を切ったら、人数分の重さを量って
はいかん
配缶します。

どうよう おも はか はいかん
ドレッシングも同様に重さを量って配缶します。

きょうしつ はこ じかん れいぞうこ ほかん
教室に運ぶ時間までは冷蔵庫で保管します。



うんばん の きょうしつ
⑥運搬ワゴンに乗せて教室へ



いただきます!