

# 学校給食ができるまで

食の創造館で行う給食調理は大きく分けて5つの工程があります。作業別に服・エプロン・靴を色分けし、衛生管理を徹底。安全・安心の工夫が組み込まれた小学校給食ができるまでを見てみましょう。

## 1 準備室 7時

爪ブラシを使って、せっけん・温水でしっかり手洗いし、消毒します。調理室へ入る時には専用のエアシャワーを通り、服に付着したほこりなどの汚染物を落とします。



## 2 食材の検収・検量 7時30分

食材を「野菜・果物類」と「肉・魚類」に分けて、それぞれの納品口から受け入れます。汚染を持ち込まないように、荷捌室で段ボールから取り出し、専用の容器に入れ替えて検量します。



## 3 下処理 8時

シンクは、加熱・非加熱調理用食品、器具の洗浄など、用途別に使用し、相互汚染がないようにしています。また、ミカンなどの果物類も皮ごと洗浄します。



## パスルー(一方通行)方式で食材汚染をシャットアウト

下処理された食材は、調理室側からのみ取り出し、逆戻りをさせません。汚染防止のため、食品の流れを一方通行にしています。



## 4 調理・配缶 8時30分

「調理室」「炊飯室」「揚物・焼物室」「和え物室」の各部屋に分かれて調理し、学校のクラスごとに人数分を計量しながら配缶します。

### 調理室

12台の大釜で煮物・炒め物など、約7,300食分の調理をします。



### 炊飯室

1時間に約450kg(4,500人分)の米を炊ける3段式立体連続炊飯器で次から次へと炊飯します。



### 揚げ・焼き揚物・焼物室



コンベア式の連続式揚物機で均一に仕上げます。焼き物や蒸し物はスチームコンベクションオーブンで調理します。



## 5 積み込み 10時30分

配缶した給食は、学校別にコンテナに積み込みます。



### 和え物室



和え物調理や果物のカットをする部屋では、温度管理がしやすいように、独立した部屋になっています。



調理した給食は、衛生管理基準の温度に達しているか温度計を使って確認します。食中毒発生時などの原因究明ができるように、食材や調理した給食は、それぞれサンプルを冷凍保存します。



## 配送 11時

コンテナをトラックに積んで各学校に配送します。



## 検食 11時30分

食の創造館の職員や校長先生たちが事前に食べて、安全な給食であることを確認します。

## 給食時間 12時15分

当番のあいさつに合わせて「いただきます！」



調理室 (配缶する)

おかずを入れる

和え物室

果物・ゆで野菜を作る・入れる



調理・配缶

炊飯室、揚物・焼物室 (配缶する)

ご飯・揚物・焼物を入れる

調理室 (作る)

おかずを作る



下処理室 (肉・魚)

肉・魚を運ぶ

炊飯室、揚物・焼物室 (作る)

ご飯・揚物・焼物を作る



下処理室 (野菜・果物)

野菜・果物を洗う



下処理

服・エプロン・靴は色で分けて衛生管理

汚染区域と呼ばれる下処理を行う部屋では青色の服と靴を、非汚染区域と呼ばれる下処理後に調理する部屋では白い服と靴を身につけています。エプロンは作業ごとに7色に分かれています。