

きゅうしょく
給食ができるまで



調理員さん5人と
栄養士でつくってます。

8時まえ

1番に手洗いをします。肘までしっかりと洗います。

次に器具や台、とっての消毒をします。



八百屋さんや肉屋さん牛乳屋さんなどの業者さんが食材を持ってきてくれます。



野菜は水槽をかえて、3回以上水
洗いします。虫や汚れがないか確認
しながら丁寧に洗います。白菜
などの野菜は1まいずつはがして
洗うので大変です。

できあがり!

12時すぎ、約800食
ができあがりました。



☆おいしさのひみつ☆

和風だしは、削り節や昆布から、洋風だしや中華だしは鶏がらから、だしをとります。ルーは小麦粉とバターから手作りしています。



中までしっかり火が通ったか中心温度計ではかります。クラスごとに食缶に入れます。



大きな釜でつくるよ。140リットル入ります。(ジュースの大きいペットボトル約100本分) 大きいお釜はこの釜2つで作ります。たくさん材料を入れて、時間をかけて煮込むのでおいしくなるよ。



機械を使わずに手できるよ。固いかぼちやや、さつまいもなどたくさん切るときは、力があるのでとっても大変

