

# 給食ができるまで①



【7:30】①給食の材料を準備します。



○買った野菜は、たくさんのダンボールに入って運ばれてきます。

○八百屋から買った野菜を料理に合わせて切っています。

【9:00】②「朝の打ち合わせ」をします。その後給食を作り始めます。



「朝の打ち合わせ」では、給食を作るときに注意することを伝えます。



【9:10～11:30】

③肉や魚を下ごしらえして調理を進めます。



【鮭フライのころも付け】



【酢豚の肉のころも付け】



【グラタンを分けています】



【鮭を揚げています】



【酢豚を煮ています】



【グラタンを焼きます】

# 給食ができるまで②

【10:40～11:25】

④形態食の盛り付けや給食をそれぞれのクラスに分けます。



【形態食を盛り付けています】



【各教室への給食を分けています】

【11:40～11:50 (N部門は12:15～)】

⑤ワゴンを教員に渡します。



○普通食のワゴンを12台運びます。その後、形態食ワゴン運びます。

【S部門12:00～】

【N部門12:20～】

いただきま〜す!



○給食を作るとき、調理のみなさんはどこかが変わっています。どこだと思いませんか？

# 給食ができるまで③

【13:00～16:00ごろ】

⑤ワゴンをワゴン室へ運びます。

【S  
部門】  
【N  
部門】



N部門とS部門では、普通食用のワゴンが違います。お盆の大きさも違います。

⑥食器を洗います。(1枚1枚手洗いです。)



このとき、N部門の食器は、人数分に分けてあります。

①洗剤を付けて洗います。

②洗い終わった食器です。



食器を洗う機械で、食器に付いている洗剤を洗い流します。

⑦食器を洗う作業と一緒に調理室全ての掃除をして1日が終わります。【16:30ごろ】

