

中学校給食センターの1日

学校に給食が届くまで

狛江市立中学校給食センター（以下、センター）は、平成27年7月から市内中学校4校へ給食の提供を開始しています。

献立はセンターの栄養士2人が作成し、調理業務は株式会社東洋食品に委託しています（令和3年度現在）。調理員7人、調理補助員13人で約1,500食の給食をつくり、配送車のドライバー2人が各校へ届けます。



身支度

調理室に入る前に白衣・帽子を着用し、専用の靴に履き替えます。お互いにチェックしながら粘着シートで埃や髪の毛を取り除きます。調理の前は手洗いが基本！爪ブラシを使ってしっかり洗います。



搬入・検収

食材は、当日の朝に納品されます。数量、状態、温度等をチェックして、検収簿に記録しています。



下処理

大量の野菜の洗浄、皮むき、切る作業はかなりの重労働です。しかし、この作業が終わらないと調理に進めません。時間との勝負です。



おいしいだけじゃない

アレルギー対策も確実に

センターでは、専用の特別調理室でアレルギー除去食を調理しています。どの食材を除去するか人によって異なるため、栄養士、調理員でしっかり確認してそれぞれ専用の容器に詰めています。



毎日、翌日のアレルギー除去食の調理の打ち合わせを栄養士と調理員で行っています。

