



各学校には配膳員が配置されており、学校に到着したら荷下ろしして配膳員に引き継ぎ、配膳室に運びます。



作り置きは一切せず、全て当日調理をしています。カレーはルウから作り、ハンバーグ、餃子、グラタン、ケーキ、ふりかけ等も全て手作りです。

だしは大きなお釜でコトコト2~3時間かけてとっています。不要な塩分を控えるため、調味料は少しずつ加えて味を調整しています。

出来上がり量から1人分の分量を計算して配缶しています。コロケやケーキ等の個数物は複数人で数量を確認しています。



調理



配缶



アレルギー除去食は配送車の助手席に乗せ、学校到着後は配膳員に資料とともに手渡ししています。



配送

配缶した食缶はコンテナに積みます。食器は、給食が完成する前に学校に届けます。給食が完成したら、再度各校に給食を届けます。